COSAS
PADRES
LOS CELEBRAMOS EN SU DÍA
INÉS ESPAÑA
EL SABOR DE LOS SUEÑOS CUMPLIDOS
DENISE HURTADO CASTEDO
"LOS LIDERAZGOS ESTÁN AFECTADOS EN BOLIVIA"
SELENA GOMEZ
POLÉMICA EN LAS REDES
ESCÁNDALO REAL
WILLIAM Y KATE ¿SE SEPARAN?
ESPECIAL GOURMET

Somos Dreamliners.

Apostamos por el bienestar.

AUTORIDAD DE REGULACIÓN Y FISCALIZACIÓN DE TELECOMUNICACIONES Y TRANSPORTES

Tenemos **la flota de largo radio más moderna**, compuesta íntegramente por **Boeing 787 Dreamliner**, uno de los aviones más avanzados y sustentables del mundo.

Ventanas más grandes, que permiten la entrada de un **60% más de luz natural**

Un 20% menos de consumo de combustible y de emisiones

Hasta **40 minutos menos** de tiempo de vuelo

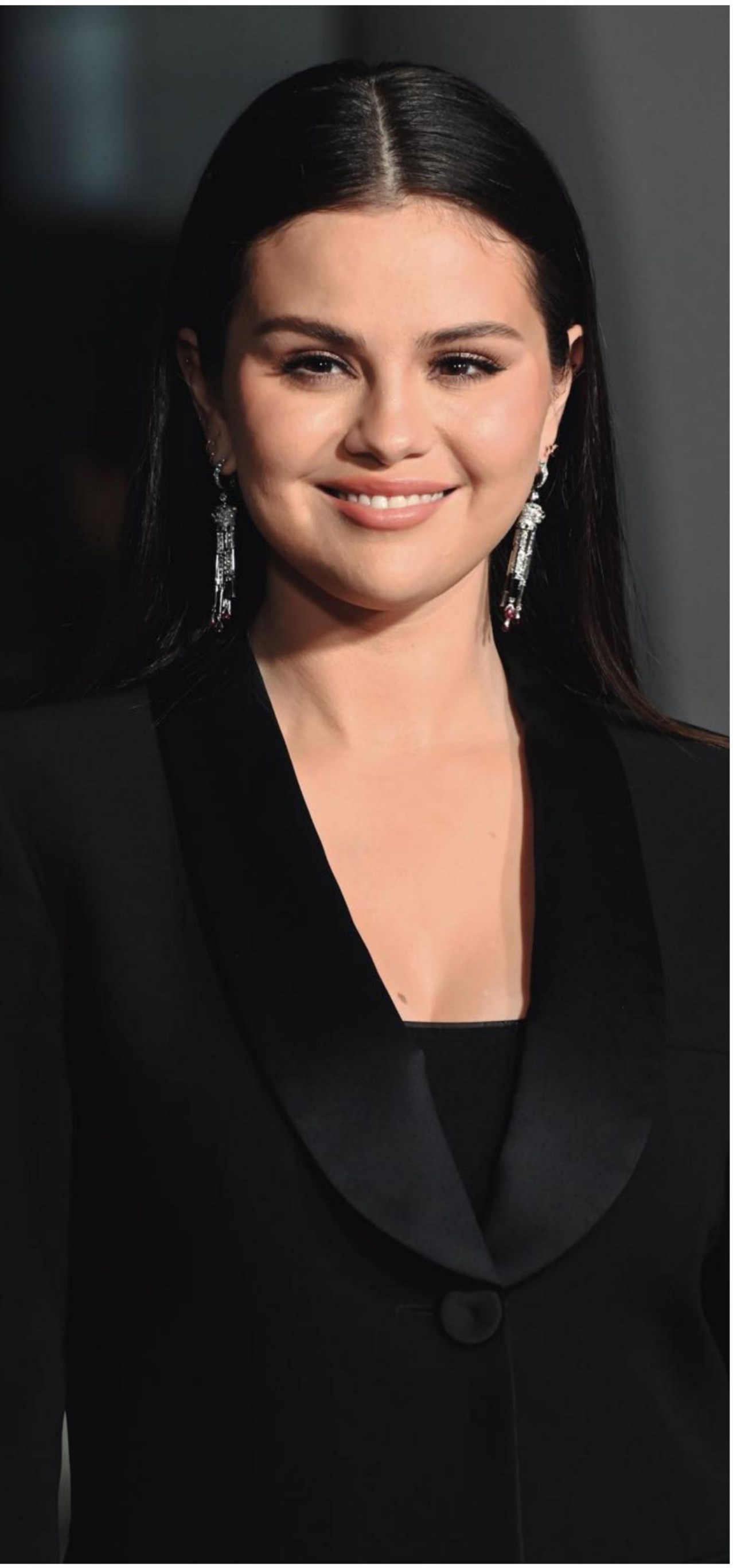
Más silencioso, con un 60% menos de impacto acústico

Mejor presurización de cabina: mayor sensación de descanso y **menos jetlag**

aireuropa.com

AirEuropa SKYTEAM

Tú decides



SELENA GOMEZ

LA MUJER MÁS SEGUIDA DE INSTAGRAM

El hito logrado por la actriz, cantante y empresaria ha llegado con una gran polémica y varias celebridades involucradas. Se trata de la esposa de su exnovio, Hailey Bieber, y la menor del clan Kardashian, Kylie Jenner. La situación que inició como simples publicaciones por parte de las famosas ha dado lugar a conversaciones sobre diferentes temáticas como el *bullying*, la salud mental y el fanatismo. Hoy te resumimos la situación y te ponemos al tanto de la última polémica de la industria.

Por Redacción COSAS/ Fotos Shutterstock

Hailey Bieber

Kylie Jenner

Fanáticos de Selena Gomez estuvieron pendientes, poco a poco, de su cuenta de seguidores en Instagram, ya que estaba cerca de superar a Kylie Jenner y, de esta forma, convertirse en la mujer más seguida de la red social. Si bien Kylie contaba con 380 millones y Selena estaba a cientos de miles para llegar a la misma cantidad, fue la polémica que inició como algo muy sencillo la que catapultó la plataforma de la cantante y la posicionó con el primer puesto, causando que Kylie se estanque en el segundo y que incluso pierda muchísimos seguidores.

UN BREVE CONTEXTO

Recientemente, Selena Gomez ha recibido mucho cariño por parte de sus seguidores por su trabajo en pro de la salud mental. En los últimos años, no solamente ha utilizado sus redes sociales para crear conciencia sobre la temática compartiendo, de manera muy honesta y auténtica, su propia lucha con el trastorno de bipolaridad y los efectos del tratamiento de la enfermedad autoinmune que padece, sino también ha fundado una marca de maquillaje, Rare Beauty, que aporta constantemente a la causa de la importancia de la salud mental.

El éxito de su empresa se ha debido a la gran inclusividad en el rango de tonalidades de sus productos, las genuinas campañas de publicidad, el diseño de los empaques creados para que personas con discapacidades puedan usarlos, y lo involucrada que ha estado Selena en cada uno de los pasos de Rare Beauty.

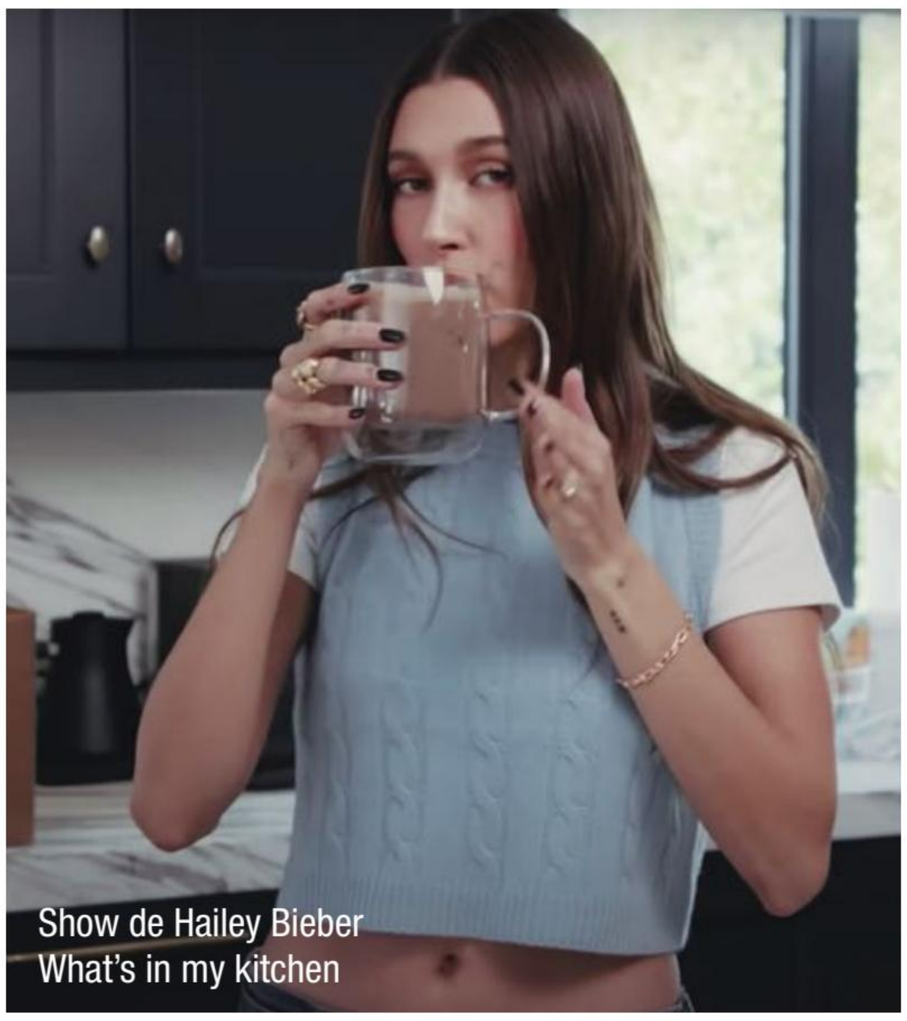
Además, la cantante se ha mostrado muy solidaria con otras mujeres, como con la esposa de su exnovio Justin Bieber, Hailey Bieber, al demostrar que, previo a este reciente escándalo, no había ningún conflicto entre ambas, pues millones de usuarios acosaban a la modelo en redes sociales, algo que Selena no acepta ni promueve.

EL INICIO DE LA POLÉMICA

Durante mucho tiempo Selena se mantuvo alejada de las redes sociales, pero hace poco retornó a estas y se mostró muy vulnerable y creativa en TikTok, donde publicó unos videos en los que se hacía la burla de ella misma por haberse laminado en exceso las cejas, que es una tendencia estética que usa la técnica de la famosa "permanente" del cabello, pero en las cejas. Seguidamente, Kylie Jenner publicó unas *selfies* en Instagram en las que escribió: "¿Esto fue un accidente?", para después compartir una captura de pantalla de una videollamada con Hailey Bieber, en las que ambas muestran tomas de primer plano de sus cejas. No pasó mucho tiempo y millones de usuarios de Internet empezaron a especular que esta publicación tenía la intención de humillar a Selena Gomez.

La exestrella de Disney, por su parte y en medio del caos que se estaba formando, comentó en un video de TikTok en el que se mostraba un fragmento antiguo de una entrevista a Hailey Bieber en un programa de televisión en el que esta se burlaba del trabajo de la cantante Taylor Swift, que es la mejor amiga de Gomez. El comentario decía: "perdón, pero mi mejor amiga es y continúa siendo […] una de las mejores en

Poster del show Selena + Chef


Show de Hailey Bieber What's in my kitchen

la industria". Este hecho fue la gota que derramó el vaso para que la polémica tome vuelo y que los fanáticos de ambos bandos compartan sus opiniones en diferentes plataformas. Lo que nadie esperó es que se viralice todo lo que se empezó a publicar respecto a Selena Gomez y Hailey Bieber.

¿HAILEY OBSESIONADA CON SELENA?

El conflicto se desató y no se pudo frenar, y diferentes cuentas empezaron a notar patrones que indicaban que Hailey Bieber siempre estuvo muy al tanto de la relación de Selena Gomez y Justin Bieber. Además, aparece en muchos videos de joven, en los que sigue al cantante junto a otros fanáticos, incluso antes de que se conocieran. En una ocasión, siendo Selena y Bieber pareja, Hailey uso su cuenta de Twitter para mostrar su constante apoyo a ambos y afirmar lo bien que se veían juntos. Relacionar estos hechos con la acusación de que Hailey podría estar obsesionada con Selena sería forzoso, pero te compartimos algunos hechos para que cada quien llegue a su propia conclusión.

Selena inició un show de cocina en HBO en el que comparte con diferentes chefs y cocina en su casa con la ayuda de sus familiares. Poco después Hailey inició un programa de YouTube con la misma temática y compartiendo recetas con su familia.

En junio de 2018, Gomez fue invitada por la revista *Vogue* para hablar sobre sus *looks* pasados y comentar la historia detrás de cada uno. La revista publicó esta entretenida experiencia en su cuenta de YouTube. Exactamente dos meses después, Hailey hizo exactamente el mismo video en su cuenta de YouTube.

Uno de los tatuajes de Selena Gomez es una letra "G" detrás de la oreja que se realizó en honor a su hermana menor, Gracie. Coincidentemente, después de que Selena compartiera su nuevo tatuaje, Hailey se hizo el mismo tatuaje, con la misma letra y diseño en el mismo lugar que Selena.

Obviamente, relacionar estas situaciones podría ser extremadamente especulativo; sin embargo, el hecho de que se hayan viralizado en las redes sociales, ha causado numerosas reacciones por parte de famosos, amigos y enemigos de las personas involucradas. Definitivamente, Hollywood se asemeja mucho a una secundaria en conflicto adolescente.

TOMAR UN BANDO

Tanto Kylie Jenner como Hailey Bieber empezaron a perder millones de seguidores y empezaron a recibir muchísimo odio por parte de usuarios de diferentes plataformas. Claramente, la polémica llegó también a los celulares de famosos, pues muchos de estos empezaron a apretar el botón de "Unfollow" para dejar de seguir a la esposa de Justin Bieber en las redes sociales. Entre los famosos que tomaron esta acción y supuestamente optaron por el bando de Gomez se encuentran: JLo, Zac Efron, Miley Cyrus, Harry Styles y Lady Gaga, entre muchos otros.

Cuando se pensó que el dilema ya se estaba enfriando y que en poco tiempo todos se olvidarían de la polémica, la cantante Miley Cyrus se habría sumado a través de un acercamiento a Kendall Jenner, la hermana de Kylie Jenner, en una fiesta después del desfile de Versace. Supuestamente la conversación en la que Miley dejó claro que no está de acuerdo con el acoso, ocasionó que Kendall llorara. Esta historia fue puro rumor, sin embargo, poco después de que se dé a conocer el hecho, la nueva mujer más seguida de Instagram, Selena Gomez, publicó una *selfie* casual en su cuenta en la que etiqueta a Miley, confirmando así la estrecha amistad y apoyo que comparten las exestrellas de Disney.

¿HAY UNA LECCIÓN?

De esta situación hemos aprendido que las redes sociales pueden llevar un hecho puntual a proporciones desmedidas. Kylie Jenner explicó que en ningún momento su intención fue criticar a Selena; la actriz, por su parte, también llamó la atención sobre la importancia de tomar en cuenta la salud mental de los demás, haciendo un intento por frenar la cantidad de videos, mensajes y publicaciones que se hicieron en contra de Hailey y sus amigas. A pesar de ambas declaraciones, el *hate* en línea no ha disminuido, sino ha puesto una lupa a todas las acciones de las involucradas. Lo que nos podemos llevar de esta situación es que el *bullying* no es aceptable en ninguna circunstancia. ■

DESTACADOS

MARZO DE 2023

INÉS ESPAÑA 12

El sabor de los sueños cumplidos

DENISE HURTADO CASTEDO 16

“Los liderazgos están afectados en Bolivia”

ESCÁNDALO REAL 22

El príncipe William y Kate Middleton se habrían separado por una infidelidad.

ESPECIAL PADRES 23

ESPECIAL GOURMET 27

Las mejores propuestas gastronómicas del país

BODEGA GARZÓN 44

La joya uruguaya

ANNE HATHAWAY 48

Se viste a la moda

EN PORTADA

La reconocida empresaria, Inés España, posa para el lente de Julio Gonzalez para la portada de COSAS. Los espacios del restaurante HITO fueron el escenario perfecto para la importante producción.

El vino es el acompañante ideal de la gastronomía a nivel mundial

El vino nos permite descubrir cada instante, nuevas experiencias gastronómicas

En el maridaje con vino se descubre el verdadero placer de la degustación gastronómica

El vino es a la gastronomía, como la gastronomía es al vino

Representante exclusivo:

+ de 60 etiquetas diferentes, + de 10 bodegas y marcas de vinos de alta gama de origen argentino, chileno y español
Importados legalmente y con registro sanitario
Entrega a domicilio y sin cargo de delivery en todo el país

ventas@isg.com.bo - https://enoia.ola.click - +59170111144
@enoia.svep ENOIA Shop Vinum et Plus

Distribución:

COSAS
UNA REVISTA INTERNACIONAL

FUNDADA EN 1999
NIT Nº 122617024
DEPÓSITO LEGAL Nº 4-3-65-03

Directora
CARLA TEJERINA DE CABEZAS

Editora ANA SOFÍA CABEZAS

Periodista MARÍA JOSÉ PAREJAS

Colaboradores PABLO MANZONI
QUITO VELASCO
CARMEN LUZ CALVO
GASTÓN SERRANO
ANDREA OVIEDO

Departamento de Arte JAVIER VELASCO

Fotografía ALEJANDRA REZNICEK
PABLO MANZONI
JULIO GONZALEZ
MARTINA CABEZAS

EDITORA Y PROYECTOS S.A.

Gerente Regional Santa Cruz CLAUDIA POMMIER
cpommier@cosas.com

Revista "COSAS" editada por Editora y Proyectos S.A. CALACOTO CALLE 23, TORRE EMPRESARIAL TITANIUM
OF. 102
TELF: 2150191
CASILLA: 9858
LA PAZ
PASEO COMERCIAL "EL CHUUBI" Nº34
EQUIPETROL TELF: 3145205
SANTA CRUZ

Pre -Impresión digital e Impresión SPC IMPRESORES S.A.

Representante Legal ORLANDO CABEZAS

Editora Internacional SOLEDAD MIRANDA IBARRA

Bureau en Nueva York MANUEL SANTELICES ITURRIAGA

Corresponsales:
Nueva York: FRANCISCA REYES C.
Hollywood: YENNY NUN
Londres: LORETO HERMAN
NATHALIE MALINARICH
Madrid: CARLOS KIEFFER
París: ANDREA DESORMEAUX
Copenhague: TATIANA RAMÍREZ
Zurich: PAULA AMUNÁTEGUI
Buenos Aires CLAUDIA ECHEVERRÍA
Mar del Plata: VERÓNICA FOXLEY DETMER

Servicios informativos exclusivos Agencias: GAMMA PRESSE, ANGELI, SIPA PRESS, EUROPA PRESS, CAMERA PRESS, SERPESA S.A.

Publicaciones: NEWSWEEK, PARIS MATCH, GENTE, NOTICIAS, TRIBUNA DE ACTUALIDAD.

EDICIONES INTERNACIONALES

"Cosas" Chile Directora MÓNICA COMANDARI KAISER

"Cosas" Perú Directora ELIZABETH DULANTO DE MIRÓ QUESADA

"Cosas" Ecuador Directora CLAUDIA GONZÁLES

"Cosas" México Directora ARLENNE MUÑOZ VILCHIS

SUSCRIPCIONES: 2150191 - 3145205
WWW.COSAS.BO / EMAIL: REVISTACOSAS@COSAS.COM

BOLIVIA: 20 Bs.

PROHIBIDA TODA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL CONTENIDO DE ESTA REVISTA.

La grandeza no solo está en la meta, sino en la dedicación a cada paso.

Presentamos el nuevo Don Lucho de Oro: añejado en sistema solera y finalizado en barricas de Jerez (Sherry Casks), que le otorgan una suavidad incomparable en paladar. Don Lucho de Oro, el singani Premium de Bolivia.

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES DAÑINO PARA LA SALUD.
VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS DE EDAD.

COSAS DE FAMOSOS

Por Eliana Vargas/ Fotos Shutterstock

Miley Cyrus y Liam Hemsworth

¿El actor Liam Hemsworth denunciará a Miley Cyrus por supuesta difamación en su sencillo *Flowers*? Fuentes cercanas al actor aseguran que presentó ante el tribunal una "queja por difamación de carácter" por realizar falsas declaraciones públicamente sobre él, ya que la canción provocó que casi pierda el papel principal que interpretará en la serie *The Witcher.* A pesar de que la cantante no menciona a su exesposo de manera explícita en su último *hit*, Liam asegura que se dirige a él. Tras la publicación de la canción, el día del cumpleaños del australiano, los seguidores de ambos artistas sacaron conclusiones y llenaron las redes sociales con especulaciones, aquellas que se intensificaron tras el estreno del videoclip, que supuestamente fue filmado en la misma casa donde Liam le fue infiel a la artista.

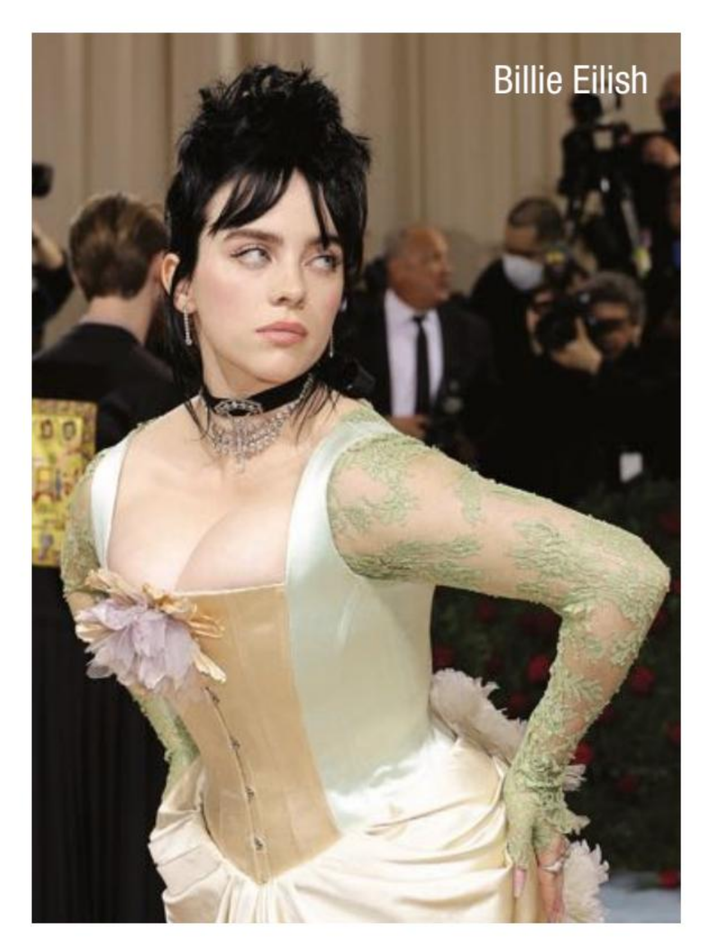
Lionel Messi

Lionel Messi recibe una alarmante amenaza en su ciudad natal, Rosario, Argentina. El incidente fue una balacera al supermercado de la familia de Antonella Roccuzzo, la esposa del capitán de la Selección Argentina. Después del incidente, los delincuentes dejaron una nota dirigida al futbolista: "Messi, te estamos esperando, Javkin (Pablo, el intendente de Rosario) también es narco, no te va a cuidar". Se asegura que las 14 balas que impactaron contra la fachada del comercio fueron disparadas por antisociales que se encontraban en motocicletas y que —por suerte— ninguna persona salió herida, solo hubo daños materiales. Es la primera vez que la familia Roccuzzo recibe alguna amenaza, pero esperan retomar sus actividades. Por otra parte, Pablo Javkin comentó que la delincuencia en esa provincia es muy alta y que, lamentablemente, no existe un buen control policial.

Elton John, las Spice Girls y Harry Styles son algunos de los artistas que han rechazado una oferta por parte de la corona británica, pero ¿qué significa todo esto? A dos meses de la coronación del rey Charles III de Inglaterra y su esposa Camilla Parker Bowles, varios artistas declinaron la invitación para cantar en el concierto de coronación del monarca, asegurando que su ausencia se debería a fechas ocupadas o a problemas de coordinación; sin embargo, muchos especulan que se debe a la tensa relación del rey con su hijo Harry y su esposa Meghan. Después de la publicación de las memorias del príncipe, se iniciaron conversaciones sobre la realeza británica, el racismo y varios temas sensibles que no han favorecido a su popularidad.

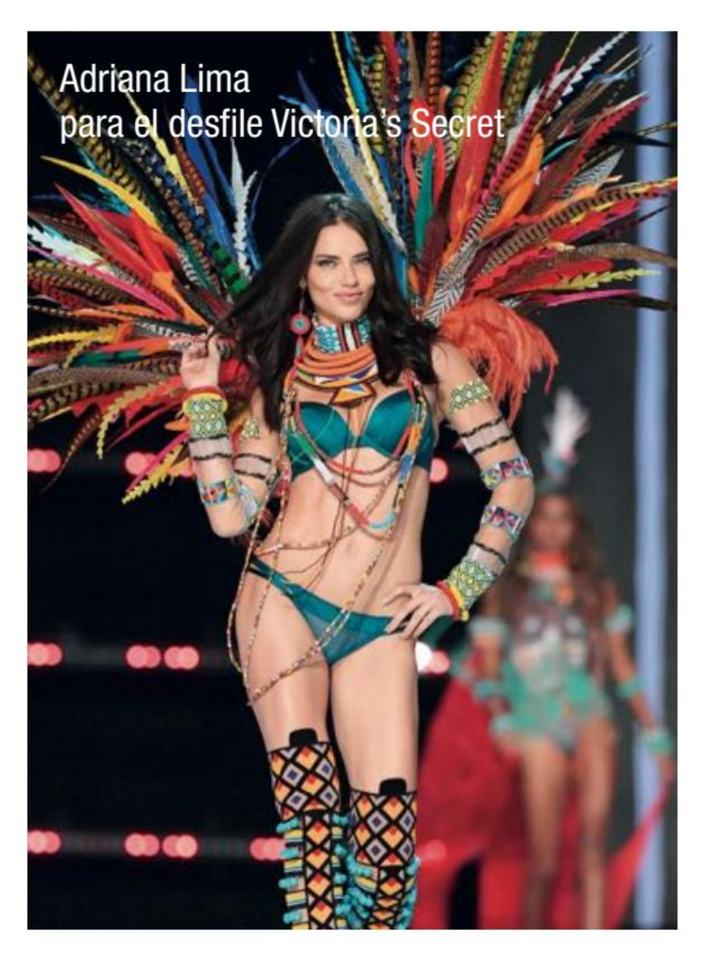
Charles III y Camila Parker

ELTON JOHN, LAS SPICE GIRLS Y HARRY STYLES SON ALGUNOS DE LOS ARTISTAS QUE HAN RECHAZADO UNA OFERTA POR PARTE DE LA CORONA BRITÁNICA, PERO ¿QUÉ SIGNIFICA TODO ESTO? A DOS MESES DE LA CORONACIÓN DEL REY CHARLES III DE INGLATERRA Y SU ESPOSA CAMILLA PARKER BOWLES, VARIOS ARTISTAS DECLINARON LA INVITACIÓN PARA CANTAR EN EL CONCIERTO DE CORONACIÓN DEL MONARCA.


Billie Eilish

La cantante Billie Eilish eliminó las aplicaciones de redes sociales de su celular, se asegura en una entrevista publicada en el pódcast de *Conan O'Brien Needs.* En esta plataforma, la ganadora de numerosos premios Grammy comentó que fue una decisión muy difícil porque ella, anteriormente, se habría proclamado como: "una niña de Internet", ya que creció utilizando las redes para su trabajo y vida personal, pero esta situación fue cambiando a lo largo del tiempo. Eilish cuenta que la determinación le generó un gran alivio, a pesar de que sabe que es una figura pública. Además de mencionar los efectos de recibir críticas constantes, contó que: "la otra cosa que me asusta de Internet es lo crédulo que te vuelve" y llegó a la conclusión de que en Internet "casi nada es verdad".

Vuelve el *Victoria's Secret Fashion Show* después de cuatro años. El controvertido desfile de lencería *Victoria's Secret* volverá con un espectáculo donde su reconocida pasarela se reinventará con una nueva imagen y estrategia, después de la controversia generada por las denuncias de acoso y misoginia de las modelos y trabajadores de la compañía, recogidas en un artículo de la revista *New York Times.* Timothy Johnson, director financiero de la marca, afirmó que volverán renovados y adaptados a nuevos tiempos; también comentó que en la siguiente versión del desfile se incluirán "más modelos y embajadoras de tallas, edades, capacidades e identidades diversas". La polémica de la situación sigue vigente, pero si el cambio que proponen es real, seguramente la marca podrá retomar el gran éxito que alguna vez tuvo, dejando atrás todo lo negativo para reflejar quiénes son hoy.


Adriana Lima para el desfile Victoria's Secret

Es oficial, la pareja del momento confirma su relación al darse un beso y ser capturados por un paparazi. Se trata de nadie más y nadie menos, que el cantante más escuchado del 2022, Bad Bunny y la modelo y celebridad, Kendall Jenner. Definitivamente, esta es una relación que nadie vio venir, pero que ya ha dado mucho de qué hablar. El famoso beso fue capturado después de que la nueva pareja fuera a cenar sushi con Justin Bieber y su esposa Hailey, Kylie Jenner y otros amigos. Diferentes fuentes confirman que la modelo y el músico se habrían conocido a principios de este año y que tuvieron varias citas antes de esta, en la que se les pudo ver relajados y con ropa informal. ■

ES OFICIAL, LA PAREJA DEL MOMENTO CONFIRMA SU RELACIÓN AL DARSE UN BESO Y SER CAPTURADOS POR UN PAPARAZI. SE TRATA DE NADIE MÁS Y NADIE MENOS, QUE EL CANTANTE MÁS ESCUCHADO DEL 2022, BAD BUNNY Y LA MODELO Y CELEBRIDAD, KENDALL JENNER.

Kendall Jenner

Bad Bunny

Foto Julio Gonzalez

INÉS ESPAÑA

EL SABOR DE LOS SUEÑOS CUMPLIDOS

Activa, inquieta, así es Inés España, quien ha logrado a la fecha poner en marcha cinco reestaurantes y asegura que la cocina es un trabajo sin tregua. Habla en entrevista con COSAS acerca el despegue gastrónomico que ha vivido Santa Cruz en los últimos años, comenta sobre el valor de la perseverancia y la posibilidad de la expansión de su marca a otras ciudades de Bolivia

Por Redacción COSAS/ fotos Julio Gonzalez

Inés España empieza contando sobre su trayectoria y el camino que la llevó a convertirse en cocinera: "Soy periodista, estudié Comunicación Social en la UPSA; sin embargo, desde niña soñé con ser cocinera, pero la cocina en esos momentos de mi vida no era considerada una carrera profesional y mis padres la desvirtuaron. Hoy doy gracias a Dios el haber estudiado Comunicación, con esa carrera comenzó todo mi desarrollo gastronómico", explica quien trabajó cinco años en televisión, como presentadora de noticias, "lo cual me formó en el manejo de cámaras. Y así nace *La Cocina de Inés,* un programa de televisión netamente culinario que tuvo mucho éxito y me abrió camino en el mundo culinario".

"Cuando tuve autonomía en mis decisiones estudié cocina, pastelería y panadería, soy cocinera de profesión y de pasión. Luego vino la revista del mismo nombre, 25 ediciones y finalmente tuve la oportunidad de abrir mi restaurante, que nace con mi nombre. No fue nada fácil, he tenido grandes aciertos como también fracasos, lo importante es no desenfocarse y no mirar atrás", cuenta Inés.

EL VALOR DE LA PERSEVERANCIA

Inés se considera una persona muy positiva y tenaz, a la que nada la desanima. "Luego de 20 años sigo aquí dirigiendo cinco restaurantes: Inés España Bistró & Bakery, con dos sucursales; Jarana, de sabores mediterráneos, Serafina de comida italiana, e Hito, con un menú asiático creativo. Puedo decir que me siento muy orgullosa de lo que he logrado en los últimos cinco años que han sido fundamentales en mi vida personal y empresarial", asegura la empresaria.

Al momento de hablar sobre el camino de hacer realidad sus sueños, Inés confiesa que "ha sido un verdadero reto" y explica

Foto Julio Gonzalez

Foto Julio Gonzalez

el desafío que significa el poder convertir la cocina en una empresa. "Los restaurantes se manejan como cualquier otra compañía con planes financieros, administrativos, marketing, crecimiento, controles, etc. Es un trabajo arduo, de mucho detalle. Es cierto que me ha costado mucho desprenderme del fuego para atender otras áreas importantes y equilibrar mis tiempos dentro de la cocina", añade y detalla que entr las cosas más difíciles es el tomar riesgos para nuevas inversiones, "creo que debe haber un equilibrio entre la osadía y la prudencia. Por otro lado, es importante es rodearse de gente capacitada y que pueda acompañar el crecimiento. Hoy puedo decir que tengo todo muy estructurado, con un gran equipo de gente que me acompaña, somos 120 personas trabajando en la corporación".

LO GRATIFICANTE DE EMPRENDER Y DEDICARSE A LA GASTRONOMÍA

Al conversar sobre el lado positivo de apostar por la gastronomía, Inés explica que "lo más gratificante es ver los resultados de un trabajo arduo de equipo, saber que el público confía en 'Inés España'. Es gratificante saber que después de tanto sacrificio hay un legado. Es gratificante la mirada de mis hijos, después de ver mis logros. Tengo una hija de 21 años, aún bajo mi responsabilidad, ella es fundamental en mi impulso por seguir creciendo".

Inés se considera una mujer activa, inquieta, a la que le encantan los desafíos, "tengo salud y energía, por lo que tengo la certeza que aun hay mucho por hacer. Aunque es cierto que lo que hago es un trabajo sin tregua, ahí están los resultados: cinco restaurantes exitosos, cada uno en su estilo", reflexiona.

HACER EMPRESA EN BOLIVIA

La opinión de Inés como empresaria es que "en Bolivia y, principalmente en Santa Cruz, hay condiciones para hacer empresa, obvio que no es fácil, las obligaciones con el Estado son duras y muchas veces desleales en comparación con el informal; las leyes laborales no nos favorecen y en rubros como el mío es bastante complejo, pero no es imposible, hay que aprender a adaptarse y hacer las cosas como manda la norma. Oportunidades hay".

SOÑAR ES POSIBLE

"Considero que es fundamental fijarse objetivos realizables y trabajar por conseguirlos, siempre con mente positiva, mucha disciplina y respeto por el entorno", aconseja Inés al hablar sobre los valores fundamentales para lograr sus metas y complementa que "hay que ser paciente y saber esperar, nada se consigue de la noche a la mañana, yo soy el mejor ejemplo de ello. Es fundamental el conocimiento, sin él, nada es posible".

Su opinión sobre la sitación del rubro gastronómico es muy valiosa, pues cree que "en los últimos años ha habido un despegue, sobre todo en Santa Cruz. Hoy es más fácil conseguir insumos, la cadena productiva está muy bien estructurada, lo que ha hecho que puedan nacer restaurantes con mayor facilidad. Hay muchas escuelas de cocina que están preparando a muy buenos cocineros, somos un país biodiverso y con insumos maravillosos; en resumen, las condiciones están dadas, sólo hay que soñar y ejecutar".

COCINA CON SELLO PROPIO

"Si tuvise que definir mi cocina diría que es una cocina fresca, natural, honesta, simple, con mucho sabor. Si me preguntan acerca mis próximos pasos diría que mi objetivo y prioridad es consolidar los cinco restaurantes y mejorar todos los procesos. El siguiente año pensaré en una expansión a nivel país", finaliza la destacada Inés España. ■

Restaurant Jarana

Restaurant Serafina

Como dormir en las nubes

Clase ejecutiva Dreams

Con asientos que se transforman en confortables camas y placenteros sueños, para que tus vuelos se conviertan en un abrir y cerrar de ojos.

CopaAirlines

A STAR ALLIANCE MEMBER

DENISE HURTADO CASTEDO

"LOS LIDERAZGOS ESTÁN AFECTADOS EN BOLIVIA'"

La CEO de BPO Center y Human Value habla desde su experiencia en entrevista con COSAS sobre temas fundamentales como las tasas de empleabilidad en Bolivia, la necesidad de coherencia y empatía en quienes dirigen empresas, la generación de oportunidades para las mujeres y la urgencia de volver a reencontrarnos entre bolivianos sin juicios y con propuestas.

Por Carla Tejerina/ Fotos Julio Gonzalez

Graduada de Ingenieria Comercial en la UPSA, Denise realizó una maestría en la USACH (Universidad de Santiago de Chile) con mención de honor. Cursó varios programas para la Alta Gerencia en INCAE, participó del programa de CEO en Harvard University y de un programa en Tecnologías Exponenciales para líderes en Singularity University y Stanford, en este último tiempo participó de un programa en INCAE para líderes femeninas, así como de varios congresos que impulsan el tema y se especializó en Gestión de Directorios con dos programas en IAE (Universidad Austral).

Hablemos de Denise Hurtado.

Inicio contándoles mi historia; siempre fui una niña con una mirada llena de ilusión, soy la menor de mis hermanos. En la adolescencia aprendí sobre el esfuerzo, siempre disciplinada con los compromisos del colegio. En la universidad mantuve la misma inquietud por mi actualización y el desarrollo de mis habilidades. En todo momento incorporé la educación en mi carrera laboral, y cultivé habilidades, mismas que serían mi pasaporte distintivo para liderar con alma de mujer y con foco en el servicio por las personas.

Con 45 años, soy esposa y madre de dos nenas maravillosas, Sofía y Amira. El propósito que me inspira, me conecta y me mueve es el de acompañar al ecosistema de recursos humanos impulsando el *outsourcing*, la evolución del talento, la empleabilidad, la equidad de género, la armonía y el bienestar laboral.

Hoy, lidero emprendimientos relacionados a recursos humanos del grupo BPO Center que provee 4000 oportunidades de empleo en Bolivia. Estoy en varios directorios, soy directora por segunda vez en CAINCO, directora de la Universidad Privada de Santa Cruz UPSA, directora de la Cámara de Hidrocarburos. Parte de mi tiempo lo destino al empoderamiento femenino moderando el programa Women CAINCO con 45 mujeres empresarias de mi país, que a la vez empoderan con *mentoring* a pequeñas y medianas empresarias.

Como experta en temas de talento humano y gestión de *outsourcing*, ¿cómo ve las tasas de empleo en Bolivia para este 2023?

Parte de la contribución de BPO Center y Human Value ha sido la de crear espacios que permitan incrementar la empleabilidad mediante *webinars* y programas internacionales gratuitos para la comunidad de jóvenes profesionales, estas acciones que vinculan candidatos con empresas empleadoras responden a la realidad país, que es la falta de alternativas de empleo sobre todo a los jóvenes que necesitan opciones. Una encuesta realizada en universidades arrojó que faltan empleos y quienes los encuentran ingresan al mercado informal o encuentran una opción en empresas que están en la informalidad. Ahora, no solo observo falta de empleo, lo que más me inquieta es el deterioro del empleo, menores salarios, mayor carga laboral.

Actualmente, ¿cómo evalúa los distintos liderazgos en el sector empresarial y el clima laboral? ¿Tienen estos alguna relación con la coyuntura política?

El clima laboral se impacta por el entorno, pero no significativamente. El mayor impacto en el clima laboral son las acciones de falta de coherencia en los líderes, la falta de cercanía, la ausencia de espacios de comunicación y retroalimentación, la falta de reconocimiento, la falta de capacitación. Jóvenes que puedan ver en las empresas opciones de crecimiento o aprendizajes múltiples.

Este tiempo de pandemia drenó las emociones a todos, pero los colaboradores perciben liderazgos inestables, con falta de decisión, con poca cercanía, pues viven con miles de frentes que hay que atender.

En cuanto a equidad de género en las empresas, ¿podemos hablar de avances?

Este tema me ha ocupado en los últimos seis años. Se ha avanzado lentamente en equidad de género considerando la cantidad de mujeres que han ingresado a las organizaciones, sin embargo, falta coherencia virtuosa en toda la sociedad, aún los titulares destacan un mayor porcentaje de hombres respecto a mujeres con presencia en las mesas de decisiones en Bolivia. La imagen de referencia de la mujer que escala es de una mujer brillante, por lo tanto, los decisores siguen sesgados y esta situación provoca mayor inseguridad para las mujeres que anhelan crecer, mismas que infravaloran su potencial, dudan de su visibilidad y reflexionan a menudo si tendrán el tiempo suficiente para ser brillantes, sin descuidar el hogar y las otras facetas importantes de la vida.

Para impulsar iniciativas de coherencia vituosa, hemos desarrollado acciones como ser parte del Pacto Global de Naciones Unidas y ONU Mujeres, creando —con mi empresa Human Value— un compromiso con la equidad de género y la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, impulsando a la orga-

nización a desarrollar diversos proyectos para promover el talento y la empleabilidad femenina. En el 2022 recibimos el reconocimiento a las Buenas Prácticas de Desarrollo (ODS 5), por lograr la igualdad de género y empoderar a las mujeres, acercando las mejores prácticas para que cada día del futuro del trabajo sea en equidad.

Otra acción con grandes frutos fue el foro, ya en su segunda versión, *El Legado del Liderazgo Femenino: Familia, Empresa y Sociedad* en el que BPO Center y Human Value realizaron una alianza estratégica con CAINCO, desarrollando un espacio que propicia el empoderamiento y el liderazgo femenino para así lograr acelerar el proceso de alcanzar la equidad de género.

Hablemos de su trayectoria en la Cámara de Industria, Comercio, Servicios y Turismo de Santa Cruz (CAINCO) y el impulso que ha dado al liderazgo femenino a través de Women CAINCO.

Ingresé con el anhelo de contar con muchas más mujeres participando activamente en los negocios y en las decisiones, el foco fue desarrollar el proyecto Women CAINCO, un espacio para la mujer empresaria y líder. Luego de cuatro años me invitaron a ser parte del directorio con lo que inicio otro viaje, esta vez para acercar a los afiliados, impulsando cercanía y confianza, que es una preciada moneda de intercambio entre personas y organizaciones. Hoy estoy en mi segundo viaje, ya observando frutos: hemos cultivado en el tiempo esta relación de confianza con nuestras mujeres líderes y con los afiliados de mi sector, que es servicios, y seguimos trabajando con clústeres colaborativos para impulsar los distintos sectores.

Usted es parte de la nueva mesa directiva de la CAINCO, ¿cómo ve esta gestión? ¿Cuáles considera que serán los mayores desafíos?

Estamos inmersos en un entorno de cambio y el cambio necesita nuevas miradas, pero sobre todo resetear la mentalidad de los líderes y sus decisiones. Mantener lo que ha funcionado, dejar de hacer lo que ya no agrega valor y dar la bienvenida a las ideas para crear puentes que no nos dividan, puentes de unidad. Es tiempo de cocrear soluciones para Bolivia, entendiendo que como región aportamos a la visión país desde la agroindustria y desde este lugar se debe construir un país para todos. Cada departamento debe aportar desde sus potencialidades, promoviendo la prosperidad y mentalidad de crecimiento y desarrollo, a través de la capacidad productora.

Desde su perspectiva, ¿cuáles son los temas más urgentes para tender puentes entre oriente y occidente?

Primero, la urgencia tiene que ver con acercarnos, volver a mirarnos a los ojos y tener la voluntad genuina de conversar acercando visiones, encontrando factores que nos unan. Ya vivimos entre personas de oriente y occidente, en el colegio, en las empresas, en nuestros hogares, en mi hogar el 50% es oriente y el 50% occidente y eso está muy bien, eso es Bolivia. Ahora toca impulsar la buena y sana vecindad, tocando la puerta de mi vecino para conversar, para escuchar, sin juicios, sino con propuestas.

¿Cuáles son las metas personales y profesionales de Denise para el 2023?

La primera, sostener mi plenitud en el tiempo dejando cada día el mundo un poco mejor, es dejar mi Bolivia un poco mejor; hoy sí me siento plena en las distintas facetas de mi vida, con mi familia, mis hijas y mi trabajo, que me da muchas satisfacciones profesionales.

Otra meta es seguir impulsando un nuevo mundo del trabajo que hoy es colaborativo, híbrido y flexible, por ello, hemos invertido en nuestro edificio, específicamente en espacios colaborativos para que nuestros clientes, colaboradores y aliados puedan vivir hacia dónde va el mundo del empleo y la empleabilidad.

Finalmente, mi anhelo elevado es acercar a muchas más mujeres a las mesas de decisiones, no solo a mujeres brillantes, sino también mujeres que viven su maternidad y su hogar con la misma ilusión, sin temores a trabajar por la coherencia virtuosa de la sociedad. ■

MARIO PAREDES VARGAS

"GENERAR CERTIDUMBRE Y BIENESTAR PARA LA SOCIEDAD ES DARLES SOSTENIBILIDAD A LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS"

El nuevo presidente de la Cámara Nacional de Comercio (CNC) conversa con COSAS sobre el rol de la institución para el sector empresarial, además de una mirada a la actualidad y la agenda y prioridades del 2023.

Foto por Alejandra Reznicek

El empresario privado, ingeniero civil, administrador de empresas y cónsul honorario de la República de Malta en Santa Cruz, cuenta con una amplia experiencia laboral en la que destaca su labor como presidente ejecutivo, gerente general y representante en Bolivia y Paraguay de Otis Elevator Company, United Technologies Co. Además, es gerente propietario de Bolmetal, preside el directorio de CGI SRL, Alto Tráfico, CGE y *América Economía,* y es representante de ARPA CM Construcción Modular para Bolivia, Paraguay y Uruguay.

¿Cuáles es el rol que cumple la Cámara Nacional de Comercio (CNC) para el sector empresarial?

Como principal organización empresarial a nivel nacional, la CNC siempre ha promovido el diálogo público-privado. El principal valor diferenciador de la institución es que, a partir de la cercanía que tiene con sus miembros y la empatía sobre la problemática de los diferentes sectores empresariales del país, actuamos de manera proactiva, generando propuestas y representado a sus afiliados ante las diferentes instancias de gobierno, en busca de mejorar el clima de inversión en el país, que coadyuve a lograr mayor desarrollo económico y social.

¿Cuáles es la agenda y los proyectos de la CNC para el 2023?

Lo más importante para generar certidumbre y bienestar para la sociedad es darles sostenibilidad a las actividades económicas y seguridad jurídica, por lo que reiteramos permanentemente al Gobierno Nacional sobre la necesidad de construir una agenda de trabajo público-privada, que permita mejorar el clima de inversión en el país. A tal efecto, vemos la necesidad de implementar un nuevo sistema regulatorio para el sector formal de la economía, en los ámbitos financiero, tributario, laboral y sectorial, que permita fortalecer la actividad formal que apenas representa un 20% del total de la economía del país. Las alianzas público-privadas son importantes bajo una coyuntura de recesión económica, puesto que coadyuvan con la generación de ingresos adicionales para los gobiernos, más allá de los recursos públicos, para invertir en proyectos de desarrollo.

Asimismo, será importante impulsar la modernización en la gestión empresarial de los negocios en Bolivia, en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible basados en energías renovables, negocios competitivos, economía circular y negocios verdes.

Son muchos los retos y desafíos, así como los obstáculos para avanzar; sin embargo, la tradición institucional de la CNC sumada al compromiso, ímpetu, espíritu resiliente e innovador de los miembros de la organización, serán determinantes para cumplir la misión trazada y continuar acompañando la historia de nuestro país.■

URUBÓ VILLAGE

COMIENZA A CONSTRUIR EL PUENTE HACIA UNA INVERSIÓN SEGURA

Con la solidez de la piedra fundamental se dio inicio a la construcción del Puente Urubó Village que conectará los municipios de Santa Cruz de la Sierra y Porongo valorizando sustancialmente la zona. La obra, que unirá ambas orillas del río Piraí, tiene previsto concluirse en 18 meses.

SOBRE LA OBRA

Con una inversión privada de 12 millones de dólares el puente comienza a hacerse realidad a través de una infraestructura moderna, necesaria y que le agrega valor a una zona en expansión. El Puente Urubó Village, una obra de uso público, se extenderá sobre un total de 420 metros de largo con una anchura de 12,5 metros y con beneficios altamente favorables en el propósito de la metropolización de la capital económica de Bolivia.

VALORIZANDO LA ZONA

La obra abrirá un nuevo horizonte en las oportunidades de construcción tanto en Urubó Village así como en otros proyectos de la zona, generando beneficios de rentabilidad a las inversiones y al mismo tiempo la consolidación de un entorno habitable en un lugar extraordinario y con todos los servicios.

URUBÓ VILLAGE

Asentada sobre 200 hectáreas se construye en cinco módulos cuyos diseños se asemejan en todos los casos a palmeras gigantes, con amplia vegetación y una laguna de 13,7 hectáreas. Urubó Village cuenta con servicios y sofisticación propios del más alto nivel, para quienes buscan no sólo un lugar donde habitar, sino un espacio para vivir una experiencia con exclusividad. Todo ello será mucho más confortable teniendo un puente el cual permitirá llegar de un extremo a otro en apenas dos minutos. ■

PUENTE URUBÓ **VILLAGE**
A 4 MINUTOS
DE **FEXPOCRUZ**

Para más información
770 99100

ESCÁNDALO REAL

EL PRÍNCIPE WILLIAM Y KATE MIDDLETON SE HABRÍAN SEPARADO POR UNA INFIDELIDAD

Kate Middleton habría tomado la decisión de alejarse definitivamente de William luego de comprobar que le era infiel.

Por Redacción COSAS

El fuerte rumor de una supuesta infidelidad del príncipe William a Kate Middleton habría ocasionado una ruptura casi irreconciliable en el matrimonio de los duques de Gales. Se dice que el futuro heredero del trono mantendría una relación con una antigua amiga de Kate, de nombre Rose Handbury.

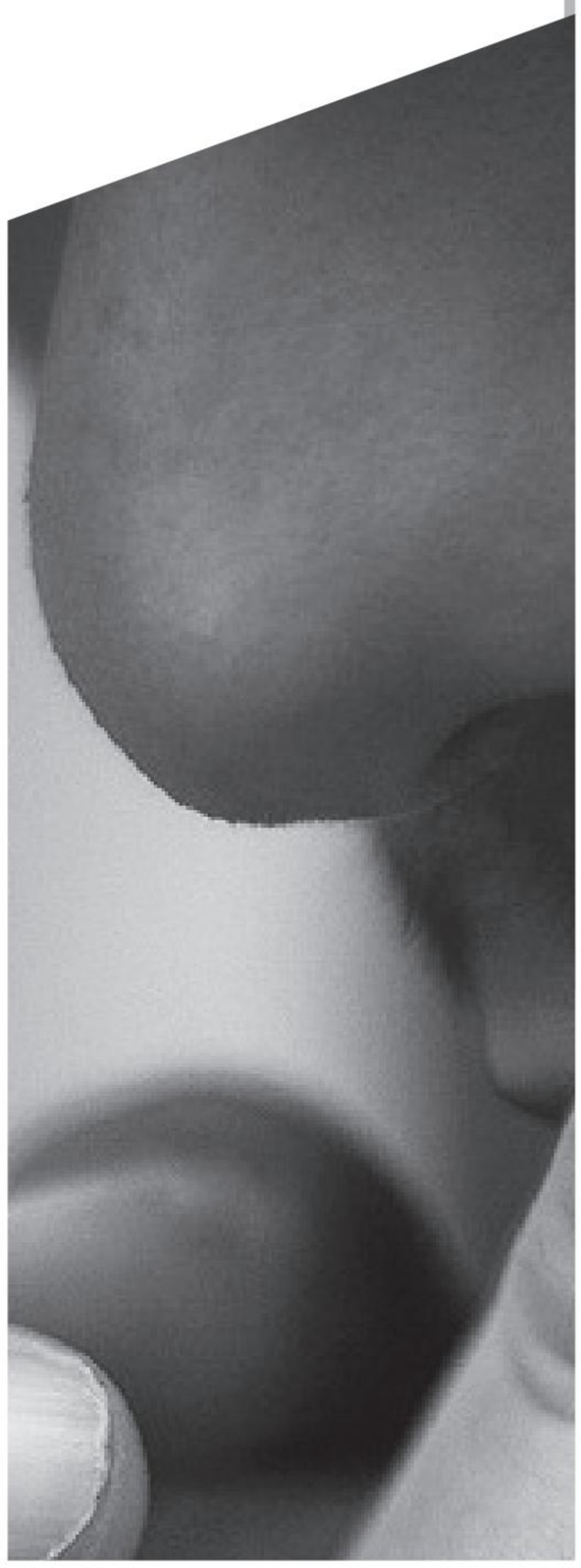
Según ha trascendido, William habría gastado miles de euros con su amante en una fiesta privada y también le habría regalado un costoso collar de perlas. Además, se comenta que William quiso ganarse el corazón de los dos hijos de Rose con un atractivo obsequio: un automóvil, una reliquia francesa de 1930, un Velocar Veloster que funciona con tracción humana como las bicicletas. Este hecho habría sobrepasado el límite de Kate Middleton.

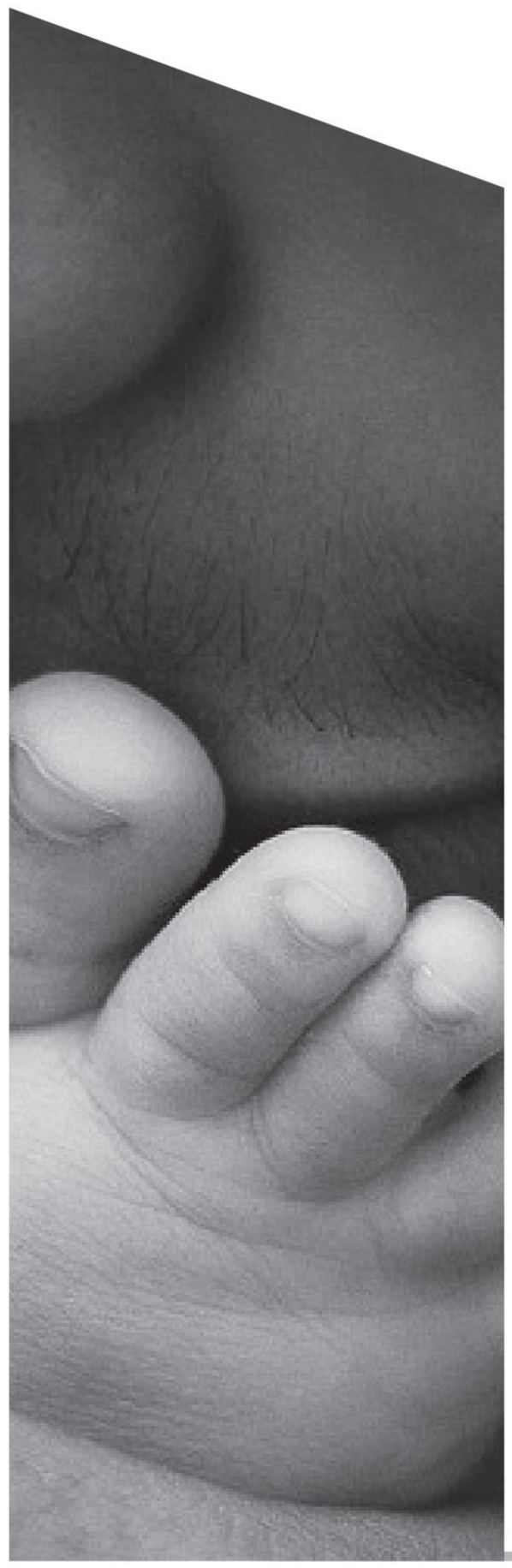
El Palacio de Buckingham intenta frenar las habladurías, sin embargo, no recibe el apoyo de Kate Middleton. En efecto, lo que llama poderosamente la atención es que al momento la princesa no ha negado los comentarios y no se ha pronunciado en público sobre este tema. Esto significaría para muchos la confirmación de la infidelidad del príncipe William.

Por otro lado, unas fotografías circulan en redes sociales, en las que se ve la figura de un hombre al que muchos identifican como William y el de una mujer que sería Rose Handbury bailando muy pegados y de forma muy cariñosa.

Según los rumores, los príncipes de Gales estarían a punto de divorciarse. Ya en el año 2017 se vinculó a William con Rose; no obstante, Kate Middleton salió a negar esta información diciendo que su matrimonio estaba mejor que nunca.

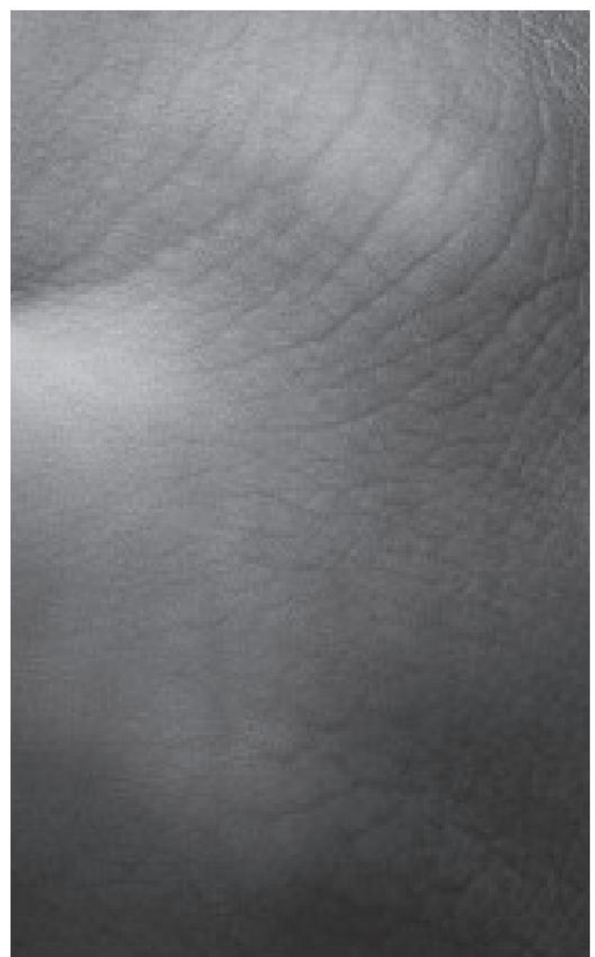
Hoy, esa situación parece haber cambiado; según *Vanity Fair,* en San Valentín, Kate Middleton afirmó en una visita al florista Neil Ashcroft que no creía que su esposo le regalara flores para el Día de San Valentín. “Sin duda, William te comprará algunas rosas rojas”, le dijo el florista, pero ella respondió con un: “No creo que lo haga”. Bastaron dichas palabras para encender aún más la polémica. ■





ESPECIAL

DÍA DEL PADRE



EN EL MES DEL PAPÁ CREAMOS UN EMOTIVO ESPECIAL EN EL QUE LOS VALORES Y EL CARIÑO SON EL HILO CONDUCTOR DE HISTORIAS QUE UNEN A PADRES E HIJOS. ACOMPÁÑANOS A CONOCER A LOS PROTAGONISTAS.

RODRIGO VACA DIEZ

"MI HIJO ES MI PRIORIDAD EN LA VIDA"

Foto por Julio Gonzalez

Para Rodrigo ser padre es un sentimiento de amor puro y a la vez abarca muchas responsabilidades. Al habar de su hijo, que también se llama Rodrigo, asegura que es lo más importante, que definitivamente le cambió y no puede imaginar la vida sin él.

Los valores y principios que desean inculcar a su hijo los esposos Vaca Diez - Velarde, se basan en transmitir disciplina, amor, unión familiar, respeto y responsabilidad. Desean fomentar el deporte y los buenos hábitos, la perseverancia y dedicación en las disciplinas que practique. Valoran la importancia de motivar y enseñar a su pequeño a que puede ser o hacer cualquier cosa que se proponga en la vida. Para Rodrigo lo más importante es tratar de ser un buen ejemplo para su hijo.

"Rodriguito, a su corta edad, nos enseña muchas cosas", comenta y añade que es un niño activo e inquieto y que él ha tenido que aprender a tenerle paciencia y darle un tiempo exclusivo cada día.

El mensaje para Rodrigo para su hijo en esta fecha especial es que "le diría que sea feliz plenamente, que disfrute todo lo que haga, que puede lograr cualquier cosa que se proponga en la vida y que cada día intente ser el mejor. Que lo amo como a nadie en el mundo y que siempre puede contar conmigo".■

JUAN SEBASTIÁN PAREJAS

EL VALOR DE LA FAMILIA

Foto por Julio Gonzalez

Para Juan Sebastián el ser padre significa muchas cosas, pero lo más importante es la responsabilidad de criarlos para hacerlos personas de bien. Una de sus prioridades en la vida es el poder dedicarles tiempo y que crezcan con amor.

Los principales valores que desea inculcar a sus hijos son ante todo el respeto, la tolerancia y el criarse en familia. "Al ser tolerante y tener paciencia uno entiende que el mundo no está basado en lo material, sino en las simples cosas", comenta.

Al momento de dejar un mensaje a sus hijos Ana Paula, Emma y Juan Sebastián, Juan Sebastián comenta: "Son lo más importante en mi vida y que soñar no tiene límites", finaliza. ■

LEO DIAB

"SIENNA ME HA CAMBIADO LA VIDA"

Foto por Alejandra Reznicek

Para Leo convertirse en padre "era algo difícil de imaginar. Yo creo que en ese momento lo que más cambia son tus prioridades y la manera de ver el futuro, porque te enamoras tanto de esa personita, que te hace cambiar toda tu forma de pensar".

Al conversar sobre los valores que desea enseñarle a Sienna, explica que el principal es "que sea un buen ser humano, antes que nada; una persona justa, correcta, empática y sociable. Para mí también es valiosísimo trabajar su autoestima. Sin duda, construir una autoestima de titanio es clave. Esas dos cosas serían mi misión, las tengo bastante claras".

Leo siempre ha estado rodeado de mujeres fuertes y, al conversar sobre cómo este entorno influye en la manera en la que desea criar a Sienna, comenta que quiere apoyarla a hacer lo que ella quiera, "creo que eso ha sido también lo que han hecho mis papás quienes siempre han apoyado a mis hermanas a cumplir sus sueños. Tengo una hermana modelo que ha estado por todo el mundo, haciendo lo que a ella le gustaba y batiéndoselas sola. Por otro lado, mi hermana mayor es una persona sumamente profesional, enfocada, dedicada, ahora también en su hija". Al hablar de mujeres a las que admira, Leo también menciona a Marcela, su mujer, que tiene una fortaleza ejemplar y que espera que Sienna aprenda eso de ella, así como su profesionalismo y esencia emprendedora: "ella ha creado sus propios negocios, se autogestiona y motiva, además de liderar equipos de una manera muy dedicada. Quiero que mi hija sepa que puede hacerlo también y ser muy exitosa, siendo como su madre, una persona buena y correcta".

Leo finaliza con un mensaje para Sienna: "me ha cambiado la vida, ha sido hermoso tenerla, me he enamorado completamente de ella desde el día uno. Muchas veces te dicen que eso va a pasar, pero no puedes explicarlo hasta que realmente pasa. Doy gracias al mundo por haberla tenido". ■

ESPECIAL

Gourmet

LOS INSUMOS, LAS RECETAS, LOS SABORES, LOS ESPACIOS, EL EQUIPO Y LOS CONCEPTOS SON LOS DETALLES QUE CONSTRUYEN EXPERIENCIAS *GOURMET*. EN ESTE ESPECIAL ACOMPÁÑANOS A CONOCER LOS ROSTROS DETRÁS DE LAS APUESTAS CULINARIAS MÁS DESTACADAS DEL PAÍS.

NINA BRASAS CON ALTURA

UNA PROPUESTA INNOVADORA PARA TODOS LOS GUSTOS

Sandra Doria Medina y Pedro Navarro, los impulsores detrás de la exitosa propuesta gastronómica Nina Brasas con Altura, comparten con COSAS el nuevo concepto del restaurante, que, al trasladarse a la Green Tower, ha incorporado tecnología, ampliado su menú, oferta y concepto para satisfacer a toda la familia. A continuación, conoce los detalles de todo lo nuevo que trae Nina Brasas con Altura.

Fotos y texto Ana Sofía Cabezas

Empecemos con la nueva propuesta de Nina aquí en la Green Tower, ¿de qué trata?.

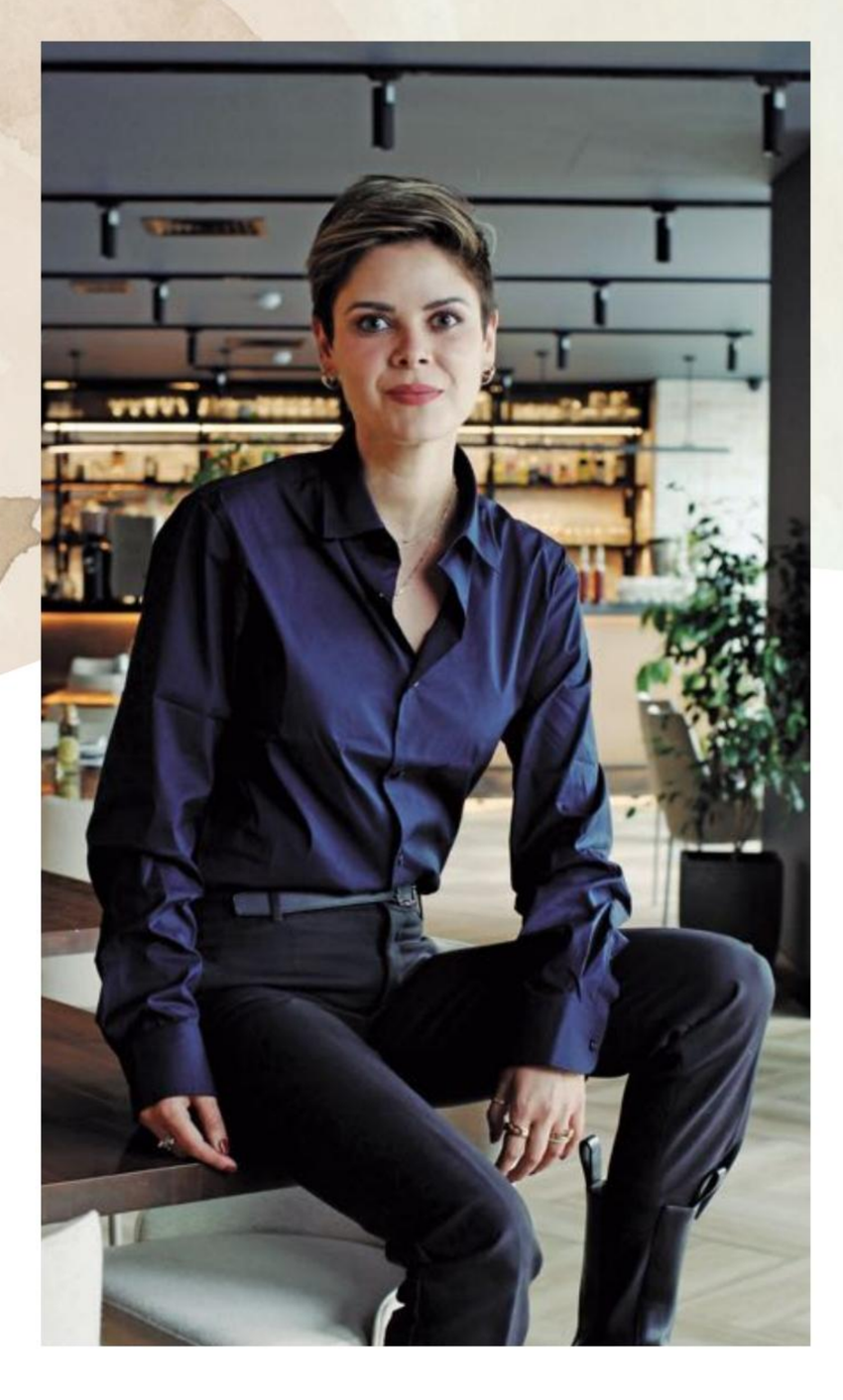
Sandra: La idea es mantener la propuesta que teníamos antes, pero dividirla en el mismo restaurante y contar con dos espacios: Nina Brasas y Nina Familia. En el primero, puedes disfrutar de una cena o almuerzo en pareja, una reunión de negocios o amigos en un espacio relajado donde puedes pedir un trago y contar con un menú más elegante. Se cuenta con una cava a la vista y un bar. En Nina Familia puedes disfrutar con los chicos –tiene un amplio salón de juegos– y además contar con un menú amigable para todos.

¿Cómo describirías el concepto de los menús tanto de Nina Brasas como Nina Familia?

Sandra: El menú de Nina Familia es un menú que sigue manteniendo esa parte *gourmet* de siempre, pero se enfoca en la oferta de hamburguesas, pizzas y distintos tipos de milanesas. El menú de Nina Brasas es mucho más elevado, complementa las necesidades de las personas que están buscando algo distendido, pero al mismo tiempo un poco elegante.

Hablemos del traslado a Green Tower, ¿en qué favorece este espacio a Nina?

Sandra: Primero, los parqueos, estás seguro que tu auto va a estar en un lugar cuidado; segundo, tienes una vista interesante, estamos en un tercer piso, pero la ventaja que se tiene es que contamos con una terraza gigante. Tercero, la variedad de opciones que te da la ubicación, porque después de comer acá puedes ir a tomarte un café abajo, además al estar en una zona céntrica de la zona sur, estás cerca de todo.



Sandra, conversemos sobre su faceta de mujer empresaria, que ha dado un giro del mundo del derecho al mundo de la gastronomía, ¿cuál ha sido su experiencia?

Sandra: Mi experiencia pasó de trabajar en un estudio de abogados y ser empleada, a liderar un equipo de más de 30 personas en el hotel DM Andino y manejar todo el tema hotelero y de restaurantes, así llego a Jardín de Asia y luego a lo que es Nina.

Mi trabajo aquí es de organización, pero siempre lo hago de la mano del chef Pedro Navarro, este es un trabajo que lo hacemos juntos. Yo tengo una visión más administradora, me encanta trabajar con un gran equipo y es apasionante organizar, planificar, dar trabajo a tanta gente y, sobre todo, contar con productos bolivianos, que es un gran diferenciador de nuestro restaurante. Nosotros solamente compramos a proveedores bolivianos, esa es nuestra política.

¿Qué significa esta apuesta para la gastronomía paceña, para Bolivia?

Pedro: Nosotros hemos comenzado este lindo proyecto hace casi tres años y todo inició tres días antes de la pandemia. Hemos tenido tropezón, tras tropezón, para poder abrir las puertas del restaurante y, después, adaptarnos a la pandemia; tuvimos que acomodar el menú para poder hacer *delivery*. A pesar de todo este trabajo hemos mantenido el enfoque de Nina, que siempre ha sido valorizar el producto nacional. Toda nuestra carne es 100% nacional, porque sabemos que tenemos un gran producto.

La idea del menú que hemos creado ha sido justamente en base al enfoque de la intensidad de las llamas de fuego. Por eso tenemos un horno de barro que llega a casi de los 400 grados y nuevos parrilleros que son ideales para controlar temperaturas, ahumar y además son muy eficientes en energía y producción de humo. Esto es muy importante ya que nos encontramos en un tercer piso de una torre de 40.

Un brazo de Nina también es la panadería de masa madre que trabaja en conjunto con el restaurante, contamos con unos genios en la panadería, que saben muy bien lo que hacen y hemos podido hacer solicitudes de panes y de masa de pizza, entre muchos otros.

¿Cuál es la importancia del servicio al momento de hablar de la experiencia en un restaurante?

Pedro: El trabajo para que la experiencia sea agradable es una labor de todos los días. Empieza con la seguridad de que la gente que trabaja acá esté cómoda, para después atender a los clientes. Aquí en Bolivia creo que no hay una cultura del servicio; el servicio no se lo ve como una profesión, sino algo que haces mientras estudias, mientras estás buscando otro trabajo, entonces es muy difícil encontrar gente que haga esto con mucha profesionalidad. En Nina estamos tratando de cambiar eso al darle a la gente esa seguridad laboral para que sienta que lo que hace pueda ser considerada una profesión.

¿Cuáles son los siguientes pasos y proyectos para Nina?

Sandra: El siguiente paso para Nina es fortalecer el restaurante en Green Tower. Cuando uno se traslada tiene un proceso de acondicionarse y acomodarse a los nuevos espacios. Vamos a abrir un salón –con vista hacia la avenida Ballivián– que complementa a Nina Familia, pero con una oferta para chicos entre 12 a 14 años.

También estamos fortaleciendo Nina Brasas, queremos que sea el centro de maridajes, presentaciones de tragos y de distintos productos, este es un proyecto a corto y a mediano plazo.

Además, como primicia, vamos a abrir una nueva opción: un restaurante asiático de comida china, japonesa e india. Esto va a ser una mezcla interesante porque en un solo piso vas a tener tres distintas opciones de menú. Si quieres comer algo más fresco, podrás pedir sushi; si quieres algo de carne, está Nina Brasas, si quieres pizzas, hamburguesas, tienes Nina Familia.

Pedro: Otro de los siguientes pasos es fortalecer el catering que realizamos. Estamos enfocados en hacer una serie de eventos corporativos y familiares, ya que aquí, en el mismo Green Tower, tenemos el piso 40 un lugar donde podemos realizar este tipo de actividades. Estamos tratando de cerrar un círculo que englobe el restaurante, la gastronomía y el servicio. ■

CAFÉS ESPECIALES BOLIVIANOS PARA EL MUNDO

Texto y fotos por Patricio Crooker

Aprovechando el éxito de los excelentes cafés especiales de Bolivia, junto a mi socia y amiga, Rita del Solar, estamos preparando un nuevo libro. Esta obra –siguiendo el formato de la anterior titulada *Singani* publicada el 2020– mostrará las regiones, personajes, productos y recetas de los cafés de altura bolivianos.

En los últimos años, son varios los productores y las cafeterías de cafés especiales en el país que han desarrollado importantes proyectos. La coyuntura mundial, también ha ayudado a que en Bolivia se apunte a producir cafés de muy alta calidad y de características únicas.

Se presume que la llegada de este increíble grano a la región fue primero a la zona de la Chiquitania y luego a los Yungas, lugar donde ahora se producen los mejores cafés de altura del país. Existe una importante diferencia entre un café y un café especial, y a estos últimos son a los que el país está apostando por su calidad para competir al más alto nivel mundial. La región de Caranavi es ahora la zona con la mayor cantidad de fincas de producción de cafés especiales. La capital cafetalera de Bolivia sigue prometiendo la producción de excelentes propuestas desde hace muchos años y varios nuevos inversionistas siguen apostando a esta producción agrícola.

Son muchos los pasos para llegar a producir y disfrutar un café de especialidad: la elección de la variedad, el proceso de fermentado y secado, el tostado, el método de preparación; estos son factores que influyen en cómo una taza de café puede sorprender a los paladares más exquisitos.

En este momento, la producción de cafés especiales en el país está aumentando para llegar a posicionarse a un nivel interesante de forma internacional. Aunque Bolivia tiene varias regiones que pueden producir excelentes plantas de café, recién en los últimos 20 años –con algunos pioneros importantes, como Pedro Rodríguez de Agricafé y Mauricio Diez de Medina de Roaster Specialty Coffee–, los cafés especiales bolivianos han ido tomando forma y también han ido creando interés a nivel local e internacional. Una de las fincas que ha producido una de las mejores propuestas, en los últimos años, es Takesi de la familia Iturralde, una de las más altas y cuenta con una vista espectacular de sus plantaciones con el nevado Mururata de fondo.

Pero, para contar con cafés especiales de calidad en el país, no solo es necesario tener plantaciones, sino también, contar con plantas de proceso y tostadoras de calidad, para que los conocedores, tanto baristas como amantes del café, puedan aprovechar de las bondades de estos excelentes productos. Y aquí juega un rol muy importante la creatividad y el conocimiento de los baristas, que son quienes deciden con qué método pueden extraer las mejores cualidades de cada café. En las ciudades de La Paz, Santa Cruz y Cochabamba, ya existen varias cafeterías de especialidad y también concursos a nivel nacional, para ir preparando a los baristas que representarán al país en competencias internacionales. El futuro de los cafés especiales de Bolivia tiene un horizonte muy grande y, quienes amamos una buena taza de café, estamos seguros de que podremos seguir disfrutando y sorprendiéndonos con la calidad que el país produce. ■

Eximbol

ASESORAMIENTO INTEGRAL EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Para Eximbol no basta con colocar la amplia gama de equipos que ofrecen al mercado boliviano, ellos asumen la responsabilidad de todo un proceso, aquel que inicia cuando el cliente acude a su empresa con la curiosidad de emprender o con un negocio en funcionamiento. El primer paso es determinar las metas y, al tratarse de una empresa en funcionamiento, visitar las instalaciones. As partir de ese momento, te recomiendan los equipos, aquellos que permitirán cumplir las metas en el menor tiempo posible y se ofrece un rango de productos, los cuales pueden ser probados en el mismo showroom de Eximbol. "De esa manera nosotros nos aseguramos que lo que estamos vendiendo es lo que el cliente necesita y que si lo compran podrán replicar la experiencia en su negocio", comenta Christian Böhrt, gerente de operaciones. Lo que continua son las cotizaciones, términos de pago y la visita a las instalaciones para las recomendaciones de conexiones e infraestructura, como gas, tomas de corriente, etc., para facilitar la instalación de los equipos. Para continuar el proceso el cliente tiene algunas visitas del chef de Eximbol para que capacite al personal dentro el restaurante y, de esta forma, el cliente conozca todos los procesos. Seguidamente, se establecen los planes de mantenimiento: "Queremos que el cliente sepa que le irá bien".

UN AMPLIO PORTAFOLIO DE MARCAS

Eximbol trabaja con importantes líneas como Prática, una de las empresas más reconocidas del Brasil, que comercializa sus productos en Europa y Estados Unidos; la línea española Fagor, con la que han equipado hospitales, lavanderías, empresas de catering y grandes instituciones; y, Rational, una marca alemana cuyos productos estrella son sus hornos que se caracterizan por la precisión milimétrica en la cocción de los alimentos. La empresa asimismo ofrece accesorios, equipos de refrigeración y muchas otras líneas que complementan los equipamientos en el área gastronómica, de hotelería y hospitales.

LA MEJOR OPINIÓN LA DA EL CLIENTE

La experiencia Eximbol, como líderes en el mercado boliviano, les permite ofrecer a aquellos clientes que llevan un tiempo operando con determinados procesos, hacer un análisis para mejorar la cadena de producción a través de la modernización de equipos, lo cual tiene un impacto directo en los costos, los tiempos, la contratación de personal y el tema de consumo energético.

Aquellos que inician el proyecto con el asesoramiento integral, han tenido excelentes resultados gracias al servicio técnico, la capacitación y el seguimiento. "Queremos vender los equipos correctos para las necesidades de cada cliente, así como ver el éxito de las personas con las que trabajamos, que abran sucursales y trabajen a largo plazo con nosotros. Queremos clientes motivados y satisfechos", asegura Christian.

Eximbol tiene la satisfacción de haber trabajado equipando en Santa Cruz al hotel Los Tajibos, Hotel Camino Real, Green Tower, Inés España, Hapo y Sach'a; y, cadenas como Pollos Kiki y pollos Campeón. En La Paz trabajaron con La Suisse, Nina, Gustu, Hotel Casa Grande Express y Hotel Mitru, entre muchos otros, asegura Mauricio Böhrt, gerente nacional de ventas y marketing. ■

DELICIAS DE ORO - Víctor Cruz

"Eximbol ha colaborado con Delicias de Oro en el desarrollo y la innovación de los procesos de producción con tecnología de punta. Nos permitió optimizar mano de obra y ser más eficientes en cuanto a volúmenes de producción y al mismo tiempo mejorando los estándares de calidad de la empresa".

LOS TAJIBOS HOTEL - Pedro Navarro

"Con Eximbol logramos efectivizar y modernizar muchos procesos gastronómicos del hotel. Fueron meses de capacitaciones. Estuvimos apoyados desde la planificación hasta la puesta en marcha. Y ahora nos sentimos tranquilos con el servicio postventa, que son mantenimientos preventivos o correctivos eficientes y oportunos".

LOS TAJIBOS, A TRIBUTE PORTFOLIO HOTEL

UNA OFERTA GASTRONÓMICA COMPLETA

Samuel Doria Medina Monje, gerente general de Los Tajibos, a Tribute Portfolio Hotel, conversa con COSAS sobre la destacada oferta gastronómica que ofrecen en Santa Cruz, a través de los restaurantes La Terraza, Jardín de Asia y Piegari. En La Paz cuentan con La Suisse y el Bar Cielo, ambos ubicados en el piso 38 de Green Tower.

En Santa Cruz, nuestros restaurantes están liderados por el Chef Diego Alcantara, quien con su trayectoria aporta con creatividad para la creación de nuevas opciones gastronómicas. Trabajó varios años en locales de Italia, España y en Perú, participó en la puesta en marcha de marcas emblemáticas del Grupo Acurio.

La Terraza es el restaurante que da la oportunidad de disfrutar de una alta gastronomía durante todo el día en el epicentro de Los Tajibos. Rodeado de una vista panorámica hacia la piscina, es el espacio ideal para iniciar las mañanas con un delicioso desayuno buffet, habilitado también para clientes externos. Desde mediodía, ofrece almuerzos con una variedad de platos a la carta con sabores típicos e internacionales y el buffet ejecutivo, además de su servicio a la habitación las 24 horas del día.

Jardín de Asia, por su parte, ofrece una cocina excepcional con una fusión de ingredientes de la cocina asiática, rescatando sabores y permitiendo la unión de culturas culinarias del este y sudeste asiático, resaltando elaboraciones locales y lo mejor del producto boliviano en un ambiente lleno de sensaciones. En un entorno caracterizado por su arquitectura inspirada en los cuatro elementos y bajo un cielo de constelaciones, Jardín de Asia permite que las personas puedan comer de forma individual o en grupo, elijan una cena romántica, una celebración o reunión familiar.

Piegari cuenta con nueve años fusionando la cocina italiana-argentina, teniendo como resultado un exquisito y elegante menú. Siempre se ha caracterizado por complacer a los paladares más exigentes con propuestas de carnes y pastas. El restaurante forma parte de una franquicia de Piegari Ristorante Buenos Aires, presente en Chile, Bolivia y pronto en Miami. Este restaurante es ideal para compartir momentos en pareja, familia o amigos; e incluso reuniones ejecutivas tan auténticas como los platos que se encuentran en su carta.

La Suisse es un destacado restaurante que ha sabido posicionarse por su calidad en oferta gastronómica, su ingreso al grupo ha sido muy bien acogido por el público que vive y visita La Paz. Además, ahora está ubicado en el piso 38 del edificio más alto del país, Green Tower, dándole un aire y experiencia únicos a todas las personas que disfrutan del buen comer. La Suisse no solo ha mantenido su éxito durante más de 40 años, sino que ha traspasado la frontera y es reconocido internacionalmente, realizando así uno de los sueños de su precursor Markus Rüegg que, pese a ser de nacionalidad suiza, se empeñó por mejorar la imagen gastronómica de Bolivia.

Finalmente, **Bar Cielo** es un elegante y exclusivo bar con coctelería de altura y autor. El destacado mixólogo JP Cáceres, quien encabeza este nuevo espacio, ha preparado un menú innovador por sus métodos de preparación y presentación.

El compromiso de Los Tajibos con la gastronomía es importante y tiene como objetivo fortalecer los restaurantes con renovados e innovadores menús, sin dejar de lado los sabores tradicionales, todo esto para el deleite de los visitantes. ■

La Suisse

Jardín de Asia

Av. Inofuentes entre calles 17 y 18 de Calacoto, edificio Green Tower, piso 38. Ingreso al parqueo por la Av. Ballivián.

@ChaletLaSuisseLaPaz @lasuisselp

2 2793160 +591 69936189

MARKO BONIFAZ

"NO PODEMOS PERDER NUESTRA IDENTIDAD GASTRONÓMICA"

Quien conoce la trayectoria de Marko Bonifaz sabe de su capacidad de reinvención. Fueron muchos los emprendimientos que llevaron su sello y marcaron tendencia. Hoy, nos encontramos con una faceta suya distinta, la de celebridad de televisión y redes sociales –al ser parte del programa internacional *Master Chef*, el *reality* de cocina más importante del mundo que, por primera vez, se realiza en Bolivia– y la de emprendedor, gracias a su reciente apuesta: LAMURILLO, un restaurante concepto.

"Estoy seguro de que el 2023 va a ser el mejor año, el más grande que he tenido nunca. Hay muchas cosas, hay una recepción de esos clientes amigos leales que siempre han existido, que me tocan la puerta, me visitan ahora en un restaurante pequeño de barrio", comenta Marko al hacer referencia al restaurante LAMURILLO, situado cerca de la Iglesia San Francisco y dirigido a un público de turistas y de locales.

Hablemos de LAMURILLO, ¿cómo inicia esta apuesta?

Se crea hace un año, durante la etapa final de la pandemia, en un momento en el que todos andábamos buscando un algo más que hacer y cómo reinventarnos. Empieza con la idea de poner una hamburguesería de quinua en la calle Murillo, teniendo fe en este producto y poder venderlo con cerveza, con un jugo o una bebida. Después de haber cerrado cuatro restaurantes, tenía mucho que aportar para armar un nuevo espacio, que terminó siendo un hermoso restaurante de 40 sillas con una decoración única. Nunca imaginé que pudiera funcionar de esa manera con una afluencia de turismo y clientes locales, de un 70% y un 30%, respectivamente.

No he hecho absolutamente nada en redes, lo inauguré tres días antes de irme a Santa Cruz para hacer el programa *Master Chef* y lo dejé con Fabián, que es más que amigo, es casi familia. Empezó a funcionar, a rotar y hoy en día TripAdvisor –una plataforma online en la que se recogen millones de opiniones en torno a determinados negocios del sector turístico– me pide que esté con ellos, los turistas buscan LAMURILLO no solo por la hamburguesa de quinua, sino por la pasta de quinua, por los ajíes, por todo esto que es nuestro.

¿Cómo llegas a ser protagonista de Master Chef?

Fue algo que no me imaginé. Al principio tuve dudas, pero cuando vi que se trataba de la franquicia real, me embarqué en un viaje impresionante. No hubiera imaginado en mi vida que esto pase, me ha posicionado a nivel mundial en una élite de chefs que son llamados para hacer esta clase de programas. He hecho nuevos amigos, he aprendido, he conocido, he extrañado mucho a mi familia, y nada, aquí estoy haciendo cosas que jamás soñé.

¿Cuál es el valor de reconocer nuestras raíces gastronómicas? ¿Cuánto tiempo crees que pase para que Bolivia tenga su primera estrella Michelin?

Tenemos que empezar a aprender, tenemos que afinar y crear un paladar. Si vamos como vamos va a ser un camino largo e incierto. Necesitamos entender que no podemos perder nuestros ingredientes originarios. Durante la pandemia estábamos orgullosos de lo que tenemos, hablábamos de nuestro chuño, nuestra quinua, nuestros ajíes; de nuestro *apthapi*, de la *ch'alla* y el singani, pero, de repente, otra vez, como que nos ganó la globalización y caímos en la tentación de las transnacionales. Es por eso que hago un llamado a los bolivianos a consumir lo nuestro y a valorar nuestras raíces, es la única manera en la que podemos avanzar. ■

VIDA SOCIAL

EL MUNDO SOCIAL ESTÁ EN COSAS

Anabel Angus

Santa Cruz

NUEVA ERA PRO DE CHERY

El lanzamiento de la nueva marca CHERY de ASTARA – OVANDO reunió a líderes de opinón en los espacios de Urubó Village para que disfruten de diferentes actividades, como un test drive de toda la línea de vagonetas Chery Tiggo Pro y presenciar un espectáculo. Dentro de las novedades de la marca, el evento tuvo un momento especial para el lanzamiento de un nuevo modelo, la nueva vagoneta Tiggo 8 PRO. Esta vagoneta es la top de la línea PRO y considerada un modelo insignia a nivel internacional. Principalmente se caracteriza por sus tres filas de asientos, un alto equipamiento con los más altos estándares de seguridad, lujo y conectividad.

Andrés Gastín, Ricardo Barba, Martín Lemaitre y Enrique Espinoza

Edwin Rocabado, Rodrigo de la Torre y Luis Montaño

Alejandro Serrate y Jaime Vargas

Alexia Viruez

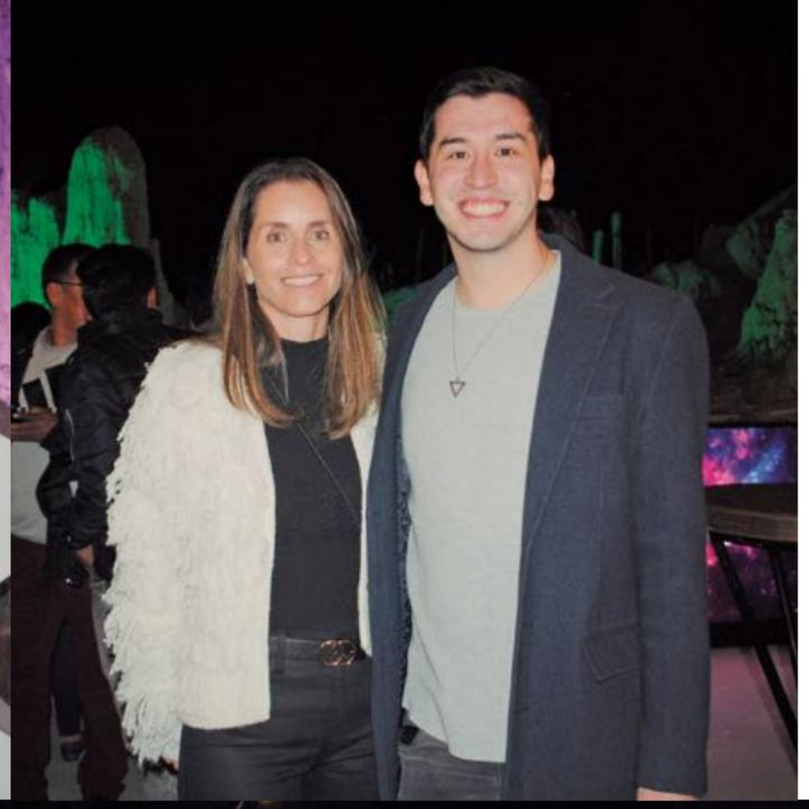
Teresa Carrasco y Lu de la Tower

Carla Amusquivar, Gabriela Inacio, Teresa Carrasco y Paola Toledo

Andrew Nugent y Ximena Ximenez

Mariam Zambrana y Mariam Nazrala

Gastón Asín y Gabriela Peña



La Paz

PRESENTACIÓN DEL GALAXY S23 DE SAMSUNG

Con motivo del lanzamiento del Galaxy S23, S23+ y S23 Ultra y la serie Galaxy Book 3 invitados especiales se dieron cita en un innovador evento en el Valle de la Luna. El mágico escenario natural bajo la luz de las estrellas permitió a los presentes conocer más de la cámara, el rendimiento, la autonomía y el diseño armonioso con el medio ambiente que definen a los nuevos teléfonos móviles de Samsung.

La Paz

DESPEDIDA A LUCIANA MERMET

El embajador de la Unión Europea Michael Dóczy y la señora Cecilia Olano organizaron un cóctel con motivo de despedir a Luciana Mermet tras la finalización de su gestión como Representante Residente del PNUD en Bolivia. En la oportunidad, amigos y autoridades políticas compartieron con la invitada de honor y le desearon lo mejor para sus próximos desafíos laborales y profesionales.

Santa Cruz

NIBOL PRESENTA NUEVA LÍNEA PREMIUM

La nueva línea premium de la marca Foton fue presentada por Nibol en los espacios de su stand en la ExpoAuto. En la oportunidad, invitados especiales descubrieron por qué Foton es la mejor alternativa al momento de elegir un vehículo confiable y de alto rendimiento. Un brindis y aplausos por el importante momento para Nibol caracterizaron el encuentro.

La Paz

THE POSH BALL

La Embajada Británica en coordinación con la comunidad de Ballroom de La Paz y la productora Nébula presentaron el evento "The Posh Ball", que buscó dar a conocer esta escena en el marco de las celebraciones del Mes de la Historia LGTB+ del Reino Unido. En la ocasión, los invitados presenciaron una competencia de distintas categorías de danza y pasarela, que combinó elementos culturales bolivianos y británicos, y en la cual sus exponentes encontraron un espacio seguro para ser ellos mismos y expresarse libremente sin temor al rechazo o la discriminación.

La Paz

ORQUESTA DE RECICLADOS DE CATEURA

El alcalde de la ciudad de La Paz, Iván Arias, el secretario municipal de Culturas y Turismo, Rodney Miranda, y la embajadora de Paraguay, Terumi Matsuo de Claverol invitaron a miembros de la prensa, el cuerpo diplomático, autoridades y amigos a ser parte del concierto de gala de la Orquesta de Instrumentos Reciclados de Cateura en el teatro Municipal. Pasada la presentación se compartió en un cóctel donde se destacó la importancia de apoyar a la cultura.

Santa Cruz

PERSENTACIÓN BYD

La gerencia de Crown Ltda., a cargo de Juan Pablo Rojas, invitó a amantes del mundo automovilístico a ser parte del lanzamiento de la nueva marca de vehículos eléctricos e híbridos BYD, y la apertura de su salón de exposiciones. En la ocasión, los presentes conocieron los autos de primera mano y compartieron amenas conversaciones sobre el importante hito.

Romy Paz

Juan Pablo Urioste, Wang Jialei y Sergio Asseff

Rodrigo Gutiérrez, Dalila Montenegro y Juan Pablo Calderón

Alberto Arze, Juan Carlos Viscarra y Javier Arze

Richard Gonzáles, Fernando Larach y Hugo Hinojosa

José Antonio Barriga, Juan Carlos Saavedra y Alberto Solano

Santa Cruz

LANZAMIENTO DE PARFUMS DE MARLY

La Perfumeria First invitó a clientes especiales a ser parte de un cóctel de lanzamiento de la destacada marca Parfums de Marly París. En los espacios de la perfumería en Equipetrol, los presentes pudieron ser los primeros en disfrutar de la fragancia Delina de Parfums de Marly París, además de compartir una experiencia en la que todos los detalles estuvieron trabajados con el cuidado y elegancia que caracteriza a First.

Antoine Bona, Chiqui Hurtado, Miriña Vieira y Melissa Assaf

Antoine Bona, Ana Paula Diaz, Ana Paula Antelo, Carolina Diaz, Yennifer Abreu y Bradley Thomas

Ingrid Wende y María Ingrid Aguilera

Grupo de Invitadas

Elizabeth Weidling y Rodrigo Vaca Diez Weidling

Margot Saucedo y Pilar Soria de Fernandez

La Paz

CUMPLEAÑOS RITA DEL SOLAR

Amigos cercanos de Rita del Solar se dieron cita para celebrar su cumpleaños en una cena que se caracterizó por los detalles y el cariño de quienes conocen, desde hace muchos años, a esta gran mujer dedicada a rescatar la cultura, el arte y la gastronomía boliviana. Brindis, buenos deseos y memorias enmarcaron la velada.

Santa Cruz

SOFÍA LTDA. PRESENTA NUEVO GERENTE

Con motivo de la presentación del nuevo gerente general de Sofía Ltda., Julio Enrique Anglarill Serrate, se organizó un cóctel en el que compartieron miembros de la destacada empresa, así como líderes de opinión y medios de comunicación. Un brindis a cargo de la familia Anglarill Serrate marcó el importante momento y "el rumbo de nuestra empresa en las gestiones por venir", aseguran.

Equipo de MG y Saci junto a Rodrigo Zuazo

Jaime Calderón, Paola Carolini, Isabel Carvajal y Gonzalo Taborga

La Paz

THE BIG ONES 2023

La octava versión The Big Ones 2023 de Bolivian Business, integra a doce exitosos empresarios. El evento de networking, junto a la sesión fotográfica de portada y entrevistas, combinó los negocios y talentos de líderes empresariales e institucionales del país. Con este selecto grupo suman a 98 los personajes que forman parte de este homenaje al padre y empresario.

The Big Ones 2023 junto a los directores de Bolivian Business, Isabel Carvajal y Jaime Calderón

Cobertura de Red Uno al grupo The Big Ones 2023

CASA GRANDE
SUITES

SE REABREN LAS PUERTAS DEL EMBLEMÁTICO HOTEL CASA GRANDE SUITES EN LA PAZ

La reapertura del hotel y su reconocido restaurante Mezzo Bistró marca un hito en el avance para la reactivación del turismo en la ciudad maravilla. En el marco de la importante noticia, hoy te invitamos a enterarte de cada detalle por parte del prestigioso equipo impulsor, grupo Casa Grande Hoteles.

El grupo Casa Grande Hoteles tiene el gusto de anunciar la reapertura de su emblemático, CASA GRANDE SUITES, en la ciudad de La Paz. Tras tres años de cierre debido a la pandemia, estamos ilusionados de poder recibir a nuestros huéspedes nuevamente para ofrecerles una experiencia inolvidable.

Desde su inauguración en el año 2000, CASA GRANDE SUITES ha sido un referente de la hotelería nacional; es reconocido por su calidez en la atención y calidad de servicios con habitaciones amplias y luminosas, y su restaurante Mezzo Bistró recordado por sus desayunos *buffet* y ambiente familiar.

Esta reapertura representa un paso importante para la recuperación del sector turístico en Bolivia. Estamos felices de contribuir al crecimiento económico del país, generando empleos directos e indirectos que a su vez favorecen el desarrollo en general.

Es importante destacar que nuestros otros dos hoteles, Casa Grande Hotel y Casa Grande Express, ya han sido reabiertos gradualmente, y ahora, con la reapertura de Casa Grande Suites, estamos emocionados de volver a operar de manera continua con nuestros tres hoteles.

Como grupo, estamos comprometidos en brindar a nuestros huéspedes una experiencia única y segura en cada una de nuestras propiedades y esperamos poder recibirlos pronto en cualquiera de nuestros hoteles.

SOBRE CASA GRANDE SUITES

Casa Grande Suites es un hotel pequeño y exclusivo que ofrece un servicio personalizado y cálido a sus huéspedes. Con 36 suites, el hotel se asegura de que cada huésped reciba una atención excepcional durante su estadía.

Una de las principales diferencias de Casa Grande Suites es que las habitaciones son más grandes, amplias y cómodas que las habitaciones comunes de los hoteles. Con suites que varían desde 42 hasta 72 metros cuadrados, los huéspedes pueden disfrutar de un espacio con un amplio baño con tina, comedor, sala de estar y escritorio; incluso algunas habitaciones cuentan con kitchenette.

Casa Grande Suites es el lugar perfecto para aquellos que buscan una experiencia única y exclusiva en un hotel pequeño con servicio personalizado y habitaciones amplias y cómodas.

¡Estamos ansiosos por darle la bienvenida a **CASA GRANDE SUITES!** ■

VISÍTANOS La Paz Claudio Aliaga # 1155 Edif. Ríos Tapia

#MICAVACOSAS

BODEGA GARZÓN

LA JOYA URUGUAYA

Esta emblemática bodega uruguaya nace del sueño de un emprendedor, Alejandro Bulgheroni, quien junto a su esposa, Bettina, descubrió Garzón. Lugar donde hizo realidad un sueño, el construir la bodega más representativa de la vitivinicultura moderna en Uruguay que produce vinos prémium con personalidad y sello propio.

Por Carla Tejerina

Apenas uno divisa a lo lejos los viñedos de la bodega Garzón, a fines de febrero, se pierde en los matices verdes que contrastan con el azul del cielo. Una edificación moderna se abre ante nuestra sorprendida mirada y nos da la bienvenida a una experiencia que la recomiendo a cualquier persona que desee adentrarse en el maravilloso mundo de los vinos.

El *tour* inicia con la historia de la familia Bulgheroni que adquirió estas tierras que hoy albergan una amplia variedad de uvas que se transforman en vinos reconocidos a nivel mundial. Muy cerca de la costa atlántica uruguaya y a 160 metros de altura sobre el nivel del mar, la viña fue plantada en un terruño privilegiado que imprime en sus uvas un carácter único e irrepetible, lo cual —sumado al clima templado y las prácticas orgánicas desarrolladas en las plantaciones—, permite reflejar en cada vino el auténtico carácter del *terroir* de Garzón.

En un lugar privilegiado desde donde se divisan las 2500 hectáreas en las que se cultivan 15 variedades de uvas, se encuentra el edificio de 19 050 m² que posee 2,2 millones de litros de capacidad y es la primera bodega sustentable fuera de Norteamérica con certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), siguiendo las rigurosas exigencias del United States Green Building Council.

PASEO POR LA BODEGA

La bodega tiene un diseño escalonado que permite utilizar el sistema de gravedad para la producción de vinos de alta calidad. Iniciamos la experiencia con un vino blanco frío; la selección fue un Albariño Reserva 2022, cosechado en el punto máximo de su madurez. De color amarillo pálido, frutado y fresco nos da la bienvenida a la visita.

Conocimos los sectores de fermentación y uno de crianza con recipientes de acero inoxidable y piletas de hormigón sin epoxi y cubas tecnológicas de roble que permiten la producción de vinos de alta gama.

Continuamos la degustación con un Rosé, vino que incluí en mi selección, hecho con una variedad de uvas pinot noir; en cuanto a calidad/precio, uno de los mejores.

Es importante destacar un elemento fundamental que se encuentra en el *terroir* de la bodega: la importante influencia que ejerce el océano Atlántico, ubicado a tan solo 18 km de distancia. Esto se traduce en una constante y muy agradable brisa fresca que acaricia las vides y tal efecto se refleja en cada uno de sus vinos.

Continuamos con el Cabernet Franc que lo maridamos con uvas maduras de la cosecha y frutos secos. De color púrpura intenso con reflejos violáceos, tiene aromas minerales de pimientos maduros, especias y frutos del bosque, acompañado de una sutil nota a chocolate y ahumado proveniente de barricas seleccionadas. El último paso antes del almuerzo significó un cierre con broche de oro: el Tannat Petit Clos, cosechado en una parcela única, con un clon clase A, en una posición topográfica privilegiada para obtener un vino refinado, estructurado y aromático, con gran potencial de añejamiento.

UN *TERROIR* PRIVILEGIADO

La geología de la zona de Garzón pertenece a lo que se conoce como basamento cristalino que dio origen a los suelos más antiguos del planeta hace más de 2500 millones de años. Cuando estas rocas se alteran y se muelen con los millones de años de geología forman un fantástico suelo de roca meteorizada llamado balasto.

Hay que considerar que las uvas son cosechadas a mano en su óptimo punto de maduración. Esta selección manual de los racimos garantiza que las uvas a fermentar serán únicamente las de mayor calidad. El proceso de vinificación minimiza cualquier intervención posible para preservar al máximo las características típicas del terruño de Garzón.

La bodega cuenta con más de mil parcelas, cada una con su propio microclima, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad, exposición solar y características del suelo, generando pequeños distintos viñedos en sí mismos, con una increíble biodiversidad, incluyendo bosques nativos y palmeras naturales.

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA POR FRANCIS MALLMANN

El reconocido chef Francis Mallmann asesoró en el concepto para crear un menú de mercado; los chefs solo cocinan con lo mejor del día o la temporada, utilizando ingredientes locales frescos que reflejan el espíritu de cada estación y destacan los sabores y propiedades nutritivas de la materia prima.

La experiencia en el restaurante es única. El espacio está pensado y adaptado para disfrutar de una propuesta gastronómica innovadora. Disfrutamos de panes hechos en casa y de una ensalada de rúcula, duraznos, uvas del viñedo, queso de cabra, huevo mollet y avellanas, acompañado con un Blanc de Blancs. Entre los platos del menú que destacan está sin duda el cordero esteño, la pesca adherida al Pacto Oceánico o el *tagliolini*, cada uno acompañado con el vino perfecto. Finalmente, la tarta *frangipane* con reducción de vino tinto y helado de vainilla de Madagascar que cierra con una cosecha tardía Petit Manseng.

Si visitas Uruguay, recuerda que no puedes dejar de vivir la experiencia Garzón. ■

CIUDADES Y OTROS LUGARES

Por Homero Carvalho Oliva

"LA ÚNICA REGLA DEL VIAJE ES: NO VUELVAS COMO TE FUISTE. VUELVE DIFERENTE".
ANNE CARSON

Ciudades y otros lugares es mi testimonio de viajero empedernido, lector y escritor, de las ciudades y personas que me habitan, ya sean reales o imaginarios. Leer también es viajar, viaje inmóvil que recorremos en la mente. Este libro es, asimismo, un homenaje al maestro Constantino Kavafis y su poema Ítaca, que tantas lecciones me han deparado sus múltiples lecturas. Siguiendo el consejo de Kavafis, en todos los viajes, intenté que el camino sea largo para aprender de los sabios de cada pueblo y de las ciudades que fui conociendo.

El libro está dividido en tres partes: **Ciudades del exterior** que incluye las urbes que he visitado fuera de mi país, que incluye más de treinta, sin contar aquellas que cuyas visitas se derivaron de las primeras; **Ciudades del interior,** las capitales departamentales de Bolivia y algunas ciudades intermedias, pueblos y comunidades que he conocido en más de seis décadas, de las que guardo innumerables anécdotas; las ciudades del exterior son: Ciudad de México, Managua, New York, New Jersey, Estocolmo, Oslo, Florencia. Santa María de los Buenos Aires, Barquisimeto, Santiago de Chile, San Pablo, Madrid, Miami, Medellín, Lima, Pucallpa, Concepción, La Habana, Caracas, Quito, Cusco, Brasilia, Montevideo, París, Aracaju y otras ciudades; estas urbes vienen ilustradas con sendas fotografías. Y las de Bolivia: Santa Ana del Yacuma, La Paz, Trinidad, Oruro, Cochabamba, Sucre, Tarija, Potosí, Cobija, El Alto, Santa Cruz de la Sierra y otras.

Ahora puedo afirmar que, al escribir estas crónicas, muchos de los lugares, palabras, lecturas y seres humanos, cobraron otro significado, quizá diferente de la visión primigenia y esas imágenes, esos sonidos, sabores, noticias y fotografías en periódicos nacionales y extranjeros, me recordaron cosas que, quizá, mi memoria fue trasformando, y me volvieron a enriquecer. Ryszard Kapuscinski tenía razón cuando afirmó que: "Al fin y al cabo, el viaje no empieza cuando nos ponemos en ruta ni acaba cuando alcanzamos el destino" y, como afirma Javier Reverte, un escritor que viajó mucho y escribió mucho sobre sus viajes: "Cuando viajas literariamente recorres tres veces, al menos, el camino: al idearlo, al pisarlo y al escribir de regreso".

Siempre hay, por lo menos, una ciudad en todos los escritores, ahí está la Lisboa, de Fernando Pessoa; la Madrid, de Pérez Galdós; la Praga de Kafka, la Dublín, de James Joyce; la Buenos Aires, de Borges; La Lima de Vargas Llosa y muchas otras de magníficos escritores que hicieron de sus ciudades espacios literarios imprescindibles; yo creo que tengo tres ciudades primordiales Trinidad, La Paz y Santa Cruz de la Sierra, las otras están ahí, en algún lugar de mi memoria y de mi piel, esperando que algún recuerdo, mención, cita, fotografía o, simplemente, un *déjà vu*, las traiga a mi presente porque siempre está la ciudad íntima y la externa. Los invito a viajar conmigo.■

NOTICIAS DE ÚLTIMO MOMENTO

Por Daniela Murialdo

Escucho noticias en la radio desde siempre. Mi abuela la encendía en la madrugada, y comenzaba su jornada sintonizando en onda corta noticiosos de España, Francia o Moscú. De modo que crecí con un oído radioescucha. Mi emisora cotidiana es una que se fundó en Bolivia allá por 1939, como la primera radio jesuita de Iberoamérica. La elijo por su amplia cobertura y su gama de corresponsales nacionales, que reportan desde "la bella perla del Acre", desde "la hermosa joya de la Amazonía", y desde "Oruro" (que bien podría explotar su distinción de "capital del folclore", que no "capital folclórica").

Cada día encuentro una noticia que me recuerda la picardía del alma boliviana. Un alma que no se permite colapsar frente a la adversidad. Que convulsiona, pero siempre encuentra un modo de reconciliarse consigo misma y mejor si es con música o sentido del humor.

Hoy, en su primer bloque informativo, un productor tarabuqueño lamentaba los destrozos que la granizada de la noche anterior había provocado a los sembradíos de papa, trigo y cebada en su región. Hasta ahí, nada extraordinario -pues las lluvias en estas épocas traen más infortunios de los que quisiéramos- pero mientras el campesino gimoteaba, se oía de fondo un pujllay, acompañado de una banda y de una bulla que parecía festejar algo. Pese a que la reportera trataba de darle la pauta dramática, ya no había modo de ocultar que la desgracia no era taaan desgracia.

Hace unos días, como "noticia de último momento", escuché a través del dial, que un reo había intentado escapar de Chonchocoro disfrazado de oveja. El convicto fue atrapado mientras se arrastraba por los pastizales. Al principio desconfié de mi atrofiado oído, pero luego recordé que estaba en Bolivia y que era perfectamente posible. Me fui a Google y encontré periódicos internacionales que hablaban de la hazaña, que, aunque fallida, nos retrataba. Los bolivianos podemos ser lobos y ovejas en un solo cuerpo. Solo depende de las circunstancias. Pasé al siguiente reporte informativo.

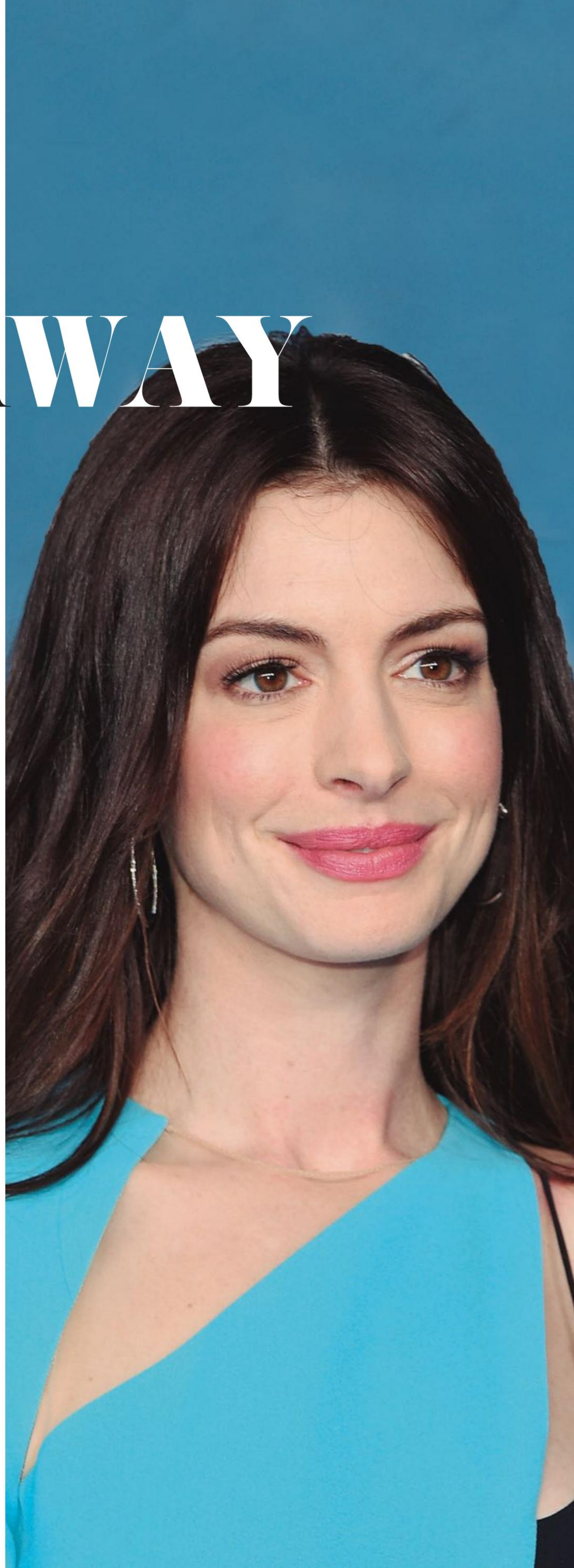
Recientemente nos hemos topado en los medios de comunicación con manifestaciones del magisterio. Los maestros urbanos reclaman en las calles más presupuesto e ítems; y rechazan la nueva malla curricular. Ese tipo de protestas –petardos incluidos- son históricas en este país. Solo que esta vez, la "asonada" contra el ministro de Educación venía acompañada de Shakira: El puesto quedó grande/ y por eso está, con una marcha fuuuuull/ Una profe como yo no está pa' ministros como túúúú...

En otro orden de cosas, entrevistaron hace poco a un médico en Tarija. El "galeno del nosocomio…" había traído al mundo a una bebé de 1 kg de peso hace varios años. Cuando la periodista le pidió más datos (que hicieran de la nota un digno reportaje de exportación a los demás departamentos del país) él, con la rigurosidad del caso, contó que la entonces recién nacida era hija "de una ucraniana y un Pantoja", y que gracias al carácter fuerte de ella "como todas las ucranianas", esa niña sobrevivió y ahora era "toda una señorita". Los datos científicos quedarían para otro momento.

Quizás no escuchemos en ningún noticioso que un grupo de científicos bolivianos inventó la vacuna contra el SIDA; pero tampoco oiremos de estudiantes incendiando iglesias. Y en vez de observar las paradas militares -tan imponentes como temerarias- vistas en los noticiarios de Corea del Norte o en China, nosotros nos enteramos, por esos informativos, de algún desfile de funcionarios gubernamentales que no marchan como soldados implacables, sino que bailan una coreografía creada por un ministro de Estado, bajo una tonada tan jocosa, que hace olvidar incluso, la noticia anterior de que nos estamos quedando sin plata. ■

ANNE HATHAWAY

SE VISTE A LA MODA



Anne Hathaway se ha consolidado como una de las mejores actrices de la industria del cine, eso es indudable debido a su excelente capacidad de interpretar roles que reflejan sus diferentes facetas y desafían su versatilidad. Al enfocarnos en su talento, muchos hemos pasado por alto que también es un ícono de la moda y, recientemente, la estrella nos lo ha recordado al mostrar una increíble capacidad de vestir atuendos que no solo reflejan su dulce esencia y personalidad, sino también son atrevidos y a la vanguardia. A continuación, te contamos los detalles de su carrera, principales logros y su impacto en la industria de la alta costura.

Por Redacción COSAS/ Fotos Shutterstock e Instagram

nne Hathaway es una actriz norteamericana que se ha destacado tanto en Hollywood como en la industria de la moda. Desde su primer papel en *El diario de la princesa (The Princess Diaries)* en 2001, Hathaway ha demostrado su talento y versatilidad en una variedad de papeles, desde comedia hasta dramas serios. Pero, además de su carrera en el cine, Hathaway también ha sido una figura importante en el mundo de la moda y ha sido elogiada por su estilo y elegancia en la alfombra roja.

DE LA COMEDIA AL DRAMA

Hathaway comenzó su carrera en la actuación a una edad temprana y rápidamente se convirtió en una de las actrices más solicitadas de Hollywood. Ha sido reconocida por su trabajo en películas como *El diablo viste a la moda (The Devil Wears Prada), Secreto en la montaña (Brokeback Mountain)* y *Les Misérables,* en la que ganó un Oscar a mejor actriz de reparto en 2013. Además, Hathaway ha participado en proyectos de televisión y teatro, demostrando su versatilidad como artista.

Durante el 2022 trabajó en la película *Armageddon Time,* en la que da vida al papel de Esther Graff. En esta oportunidad, la actriz compartió escenario con destacados profesionales como Anthony Hopkins y Jeremy Strong. La trama de la producción audiovisual cuenta una historia de madurez, de familia y la búsqueda del sueño americano. Hasta la fecha la película ya ha recibido numerosos premios; sin embargo, el público no ha respondido de la misma manera.

Este año sí escucharemos más de Hathaway pues se estrenarán dos trabajos en los que mostró su talento. En primer lugar, el *thriller* psicológico *Eileen*, adaptado del libro de Ottessa Moshfegh que lleva el mismo nombre y cuenta una historia ambientada en los años 60 acerca de la vida de "Eileen, una chica atrapada entre un hogar lúgubre con un padre alcohólico y su empleo en una prisión, donde sus compañeros la han condenado al ostracismo. Cuando una guapa y magnética mujer (Anne Hathaway) se une al personal de la prisión, Eileen es incapaz de resistirse a esa milagrosa e incipiente amistad. Pero esa amistad la involucrará en un crimen que alterará todo", como asegura el portal FilmAffinity. En segundo lugar, se estrenará la película *She Came to Me,* que relata la vida de un compositor quien, justo cuando prepara una ópera que será su regreso triunfal, sufre un bloqueo creativo y, buscando inspiración, redescubre su pasión luego de una noche de aventura.

Uno de los anuncios más esperados de Anne Hathaway fue una secuela de la saga de *El diario de la princesa (The Princess Diaries).* Los fanáticos han especulado mucho sobre los detalles de esta entrega; sin embargo, se ha mantenido muy en secreto su elaboración, desde la trama, hasta el reparto. Por ahora solo sabemos que la llegada de la película es evidente y que Hathaway tomará nuevamente el icónico rol de Mia, la reina del ficticio país de Genovia.

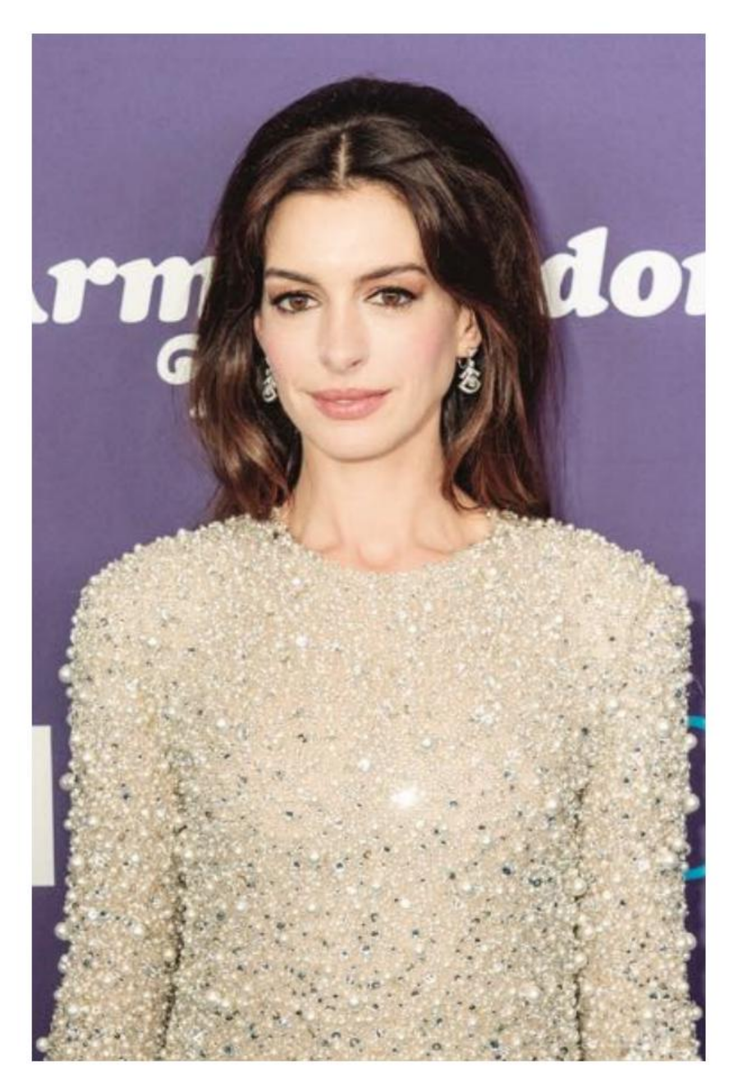
ALFOMBRAS ROJAS Y PRIMERAS FILAS

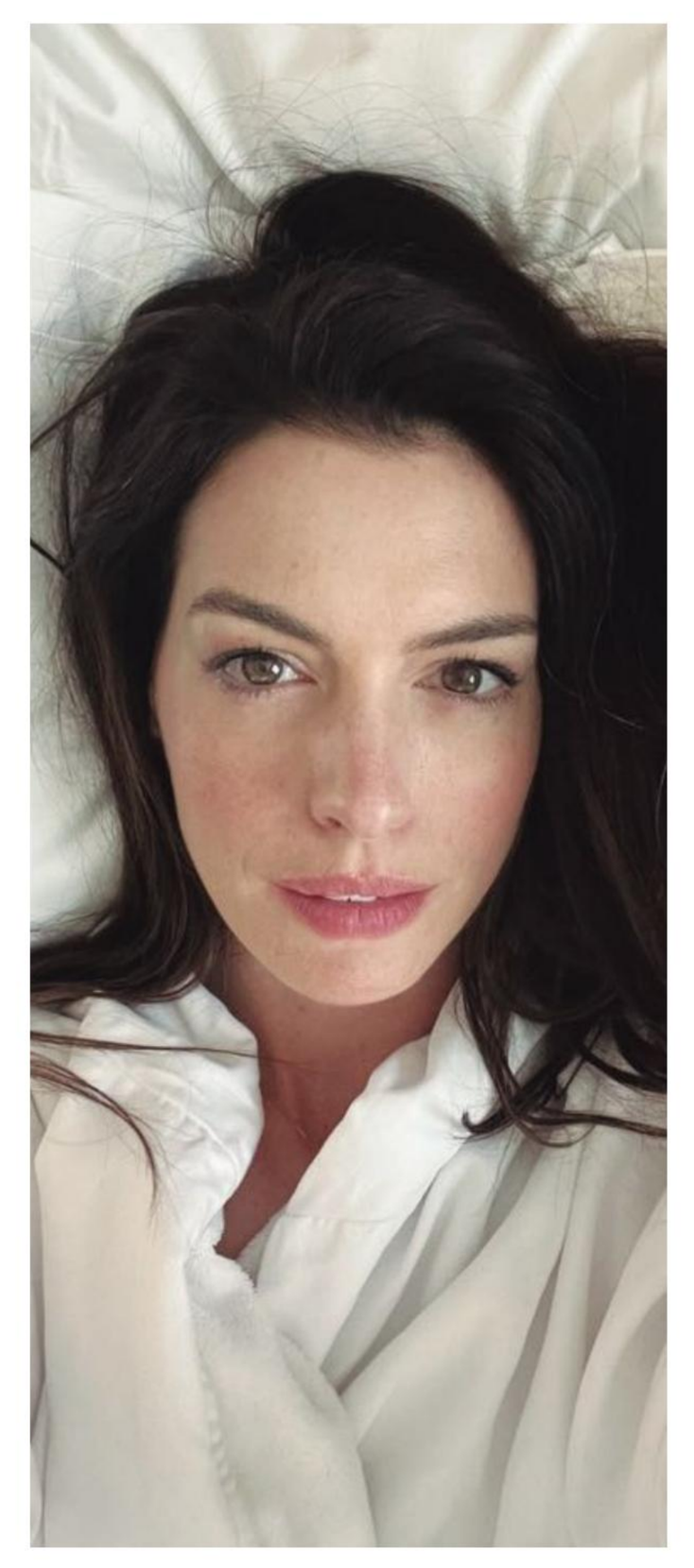
En cuanto a su influencia en la moda, Hathaway ha sido elogiada por su elegancia y estilo sofisticado en los diferentes eventos del espectáculo. Ha trabajado con los diseñadores más prestigiosos del mundo, incluyendo Valentino, Chanel y Armani, y ha sido considerada una de las mejor vestidas en eventos de la alfombra roja, incluyendo los premios Oscar y Golden Globe.

Además de su elegancia, Hathaway también ha demostrado su sentido de la moda al experimentar con diferentes estilos y tendencias. Ha sido vista luciendo una amplia variedad de *looks*, desde vestidos de noche hasta trajes de pantalón, y siempre ha logrado mantener una línea de buen gusto y sofisticación.

Expertos en la temática aseguran que, recientemente, la actriz estaría viviendo un "renacimiento" en cuanto a su estilo personal, al modificar su imagen clásica y generar momentos de impacto generados por atuendos de los que no se puede apartar la mirada. Uno de estos ocurrió, definitivamente, en el festival de cine de Cannes cuando la actriz desfiló por la alfombra roja con un vestido de Luis Vuitton y unas gafas con diseño atrevido, pero elegante. Otro *look* que seguramente pasará a la historia *fashion* de la actriz es su aparición en el rosado chillón icónico de la casa de moda Valentino. Para el desfile de alta costura 2022, en Italia, Anne sorprendió con un vestido corto fucsia de lentejuelas con unos tacones de plataforma y cartera del mismo color. El contraste con el tono de cabello, tez y ojos marrones de la estrella, creó un juego equilibrado, pero a la vez despampanante. Después de estos dos icónicos momentos, se puede asegurar que la nueva etapa de Hathaway como un referente de la moda, se consolidó.

En adelante, sus apariciones públicas no han dejado de impactar, pues se está





aventurando a jugar con colores como el celeste intenso e incluso con patrones llamativos. Su más reciente ingreso en el desfile de Valentino dio mucho de qué hablar y demostró que sabe divertirse a través de la moda. La actriz eligió un atuendo con un estampado de leopardo que cubría desde el vestido, hasta las medias, los zapatos y la cartera, combinado con brillos y lentejuelas; por supuesto, Anne —como toda una experta— convirtió este *look* en uno elegante y a la vanguardia.

Se puede asegurar que Anne Hathaway es una de las actrices más talentosas y versátiles de Hollywood, y su influencia en la moda es innegable. Con su elegancia y estilo sofisticado, Hathaway ha demostrado ser una figura importante en la industria de la alta costura y ha sido elogiada por su sentido de la moda y su capacidad para experimentar con diferentes estilos y tendencias.

TRAS BAMBALINAS

La actriz estadounidense que ha cautivado a la audiencia con su talento en el cine es, detrás de las cámaras, una mujer con una vida personal llena de amor y felicidad. Desde su matrimonio con Adam Shulman hasta su rol de madre, Hathaway ha demostrado ser una mujer dedicada y amorosa.

Hathaway se casó con Adam Shulman en 2012 y juntos tienen dos hijos. La actriz ha sido muy abierta sobre su vida familiar y ha hablado sobre la importancia de su matrimonio y su familia en su vida. En entrevistas, Hathaway ha dicho que su marido es su mejor amigo y su apoyo incondicional, y se ha referido con emoción sobre su papel como madre.

Además de su matrimonio y su familia, Hathaway también ha demostrado ser una mujer solidaria: participa en campañas para apoyar a organizaciones benéficas, incluyendo la lucha contra el cáncer y la defensa de las niñas y los derechos de las mujeres. Es embajadora de buena voluntad de ONU Mujeres desde el 2016, entre otros.

En pocas palabras, una mujer talentosa y dedicada en el set de filmación que demuestra que su vida personal es igual de impresionante. Con su matrimonio feliz, su papel de madre y su compromiso con causas sociales y caritativas, Hathaway ha mostrado ser una mujer llena de amor y felicidad. Sin duda, su vida personal sigue siendo una fuente de inspiración para sus fans y admiradores. ■

¿Quieres ir a Farmacorp sin moverte?

Descárgalo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

Descubre la manera más moderna y amigable para comprar lo que necesitas de Farmacorp. Simple y cómodo.

Farmacorp

PRONTO
SENTIRÁS NUEVAS EXPERIENCIAS
El Club del Sommelier
EL CLUB DEL SOMMELIER BOLIVIA
"EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES DAÑINO PARA LA SALUD". VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS DE EDAD.